

LE RESTAURANT LE DOMINION

12 rue du belvédère 76130 Mont Saint Aignan

Du mardi midi au dimanche midi  Fait maison

De 12 h à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Toutes vos commandes à emporter seront à passer

Par téléphone au [Tel 02 35 71 61 06](tel:0235716106) ou par Mail ledominion@orange.fr

**Nous informons notre aimable clientèle
Que seul le pain et les glaces ne sont pas fait maison**

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés par nos soins au MIN de Rouen

Sur les marchés de ROUEN

Nos poissons sont sélectionnés par notre

Mareyeur atlantique Dieppe et Fécamp

Nos truffes noires française viennent de chez Mme ROUBAUD

LA RABASSE DE L'ENCLAVE

3 Lotissement du Lac

84600 VALREAS

Salons privés

Salon belvédère 100€ttc
Salon panoramique 200€ttc
Salon restaurant 500€ttc
Salon petit Monet 100€ttc
Salon grand Monet 200€ttc

La carte les envies automne hiver 2020 2021 [sur place](#)

Entrée froide *fait maison*

Entremet foie gras, pain noir sur son marbré aux pommes

18.90€

ou

Saint jacques, saumon fumé (par nos soins au bois d'olivier) accompagnés de son cake au citron

19.90€

Ou

Entrée chaude *fait maison*

Velouté de citrouille au foie gras

18.90€

Ou

Parfait de homard velouté aux pleurotes sauce aux œufs de lompes

19.90€

Plats *fait maison*

Joue de bœuf confite aux cèpes, pressé de panais au curry et épinards, galette de pommes de terre

31.90€

Ou

Filets de bar sauce citron yuzu
fricassée de choux rouge au cidre, écrasé de potimarron à l'aneth

32.90€

ou

* Fricassée de ris de veau aux girolles Réalisé selon le marché du chef

36.90€

Ou

*Poêlée de Saint Jacques, coulis de homard aux truffes Réalisé selon le marché du chef

36.90€

Déclinaison de 3 fromages normands selon notre sélection

9.90€

*Nos desserts *fait maison**

Finger chocolat noir au lait de coco accompagné de sa crème glacée à la noix de coco

15.90€

ou

Friand façon dominion, crémeux à l'orange, ananas confit au gel 27 et son sorbet mangue

16.90€

Les formules automne hiver 2020 2021

Sur place

Horaire de service sur place

Le mardi de 12h-14h00

Le Mercredi de 12h-14h00

Le jeudi de 12h-14h00

Le vendredi de 12h-14h00 / 18h-20h00

Le samedi de 12h-14h00 / 18h-20h00

Le dimanche de 12h-14h00

Choix des entrées froides ou chaudes, plats, dessert dans la carte les envies d'automne hiver 2020 2021

Les plats avec un astérisque ont un supplément De 10 €ttc Dans les formules envies automne hiver

40€

En 3 services sur place

Entrée froide ou entrée chaude, plat, dessert

Ou

47€

En 4 services

Entrée froide ou entrée chaude, plat,

Déclinaison de fromages Normands, dessert

Ou

54€

En 5 services

Entrée froide, entrée chaude, plat,

Déclinaison de fromages Normands, dessert

Menu enfant

24€ttc 2 plats ou 28€ttc 3 plats

Choix dans la carte hors Astérix en rouge

La carte les envies automne hiver 2020 2021 à emporter

Entrée froide fait maison

Entremet foie gras, pain noir sur son marbré aux pommes

18.90€
ou

Saint jacques, saumon fumé (par nos soins au bois d'olivier) accompagnés de son cake au citron

19.90€
Ou

Entrée chaude fait maison

Velouté de citrouille au foie gras

18.90€
Ou

Parfait de homard velouté aux pleurotes sauce aux œufs de lompes

19.90€

Plats fait maison

Joue de bœuf confit aux cèpes, pressé de panais au curry et épinards, galette de pommes de terre persillée

31.90€
Ou

Filets de bar sauce citron yuzu
fricassée de choux rouge au cidre, écrasé de potimarron à l'aneth

32.90€
ou

*

Fricassée de ris de veau aux girolles
Réalisé selon le marché du chef

36.90€
Ou

*

Poêlée de Saint Jacques, coulis de homard aux truffes
Réalisé selon le marché du chef

36.90€

Déclinaison de 3 fromages normands

Selon notre sélection

9.90€

Nos desserts fait maison

Finger chocolat noir au lait de coco accompagné de sa crème glacée à la noix de coco

15.90€
ou

Friand façon dominion, crémeux à l'orange, ananas confit au get 27 et son sorbet mangue

16.90€

Les formules à emporter
sur Les envies d'automne hiver

Jours et horaire à commander

Le mardi de 12h-14h00

Le Mercredi de 12h-14h00 / 18h-20h30

Le jeudi de 12h-14h00 / 18h-20h30

Le vendredi de 12h-14h00 / 18h-20h30

Le samedi de 12h-14h00 / 18h-20h30

Le dimanche de 12h-14h00

Choix des entrées froides ou chaudes,
plats, dessert dans la carte les envies
d'automne hiver 2020 2021

Les plats avec un astérisque ont un supplément
De 10 €ttc

Dans les formules envies automne hiver à emporter

33 € ttc

Le 3 plats à emporter

*Entrée froide ou entrée chaude, plat,
dessert hors glace*

Ou

40€ttc

Le 4 plats à emporter

Entrée froide ou entrée chaude, plat,

*Déclinaison de fromages Normands,
dessert hors glace*

Ou

49€ ttc

Le 5 plats à emporter

Entrée froide, entrée chaude, plat,

*Déclinaison de fromages Normands,
dessert hors glace*

Menu enfant à emporter

19€ ttc 2 plats ou 23 €ttc 3 plats

Choix dans la carte hors Astérix en rouge