

Plat principal + Fromage ou dessert	28€
Entrée + Plat principal	32€
Entrée + Plat principal + Fromage ou dessert	39€

Les plats en italique violet sur la carte génèrent un supplément de 5 € aux menus à 39 €, 32 € et 28 € pour les entrées et les plats et 2 € pour les desserts

Menu à 54€

Le tartare de canard mariné aux agrumes et noisettes, ketchup de betteraves rouges

Le carpaccio de dorade royal mariné aux fruits de la passion et citron vert, taboulé de chou-fleur et brocolis aux amandes torréfiées

L'onglet de bœuf Angus poêlé, jus réduit aux figues et Porto, carottes poêlées panées au pain d'épices, échalotes confites

Le duo caramel et poire, glace à la cannelle, coulis et comptée de poire

Menu à 63€

Menu choisi par l'ensemble des convives
 Accord "Mets/Vins" : + 15€ pour accompagner votre menu

Le foie gras au Ratafia de Champagne, chapelure de biscuit rose, confit de raisin, pain de campagne toasté

Le carpaccio de dorade royal mariné aux fruits de la passion et citron vert, taboulé de chou-fleur et brocolis aux amandes torréfiées

Le granité au sorbet

La rascasse rôtie sur sa peau, poêlée de patates douces et ananas, gingembre et citronnelle, coulis de poivrons rouges

Le filet de caille laqué à la cardamome, mousseline de petits pois, cuisse et lard paysan confit

Les figues rôties au miel, crumble aux amandes, mousse à la fleur d'oranger, glace au yaourt et tuile aux sésames

Tous les produits de notre carte sont élaborés à partir de produits frais et faits maison. Ils sont susceptibles de contenir des produits allergènes, renseignez-vous auprès de notre équipe.

Repas servis de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30
 Restaurant fermé le lundi, mercredi soir et dimanche soir
 Réservation au 03 26 64 45 07
www.carillongourmand.com /  Au Carillon Gourmand

Le commencement de la faim - 16€

Le tartare de canard mariné aux agrumes et noisettes, ketchup de betteraves rouges

La poêlée forestière à la crème de persil plat, chips de pain, siphon à l'ail

Le carpaccio de dorade royal mariné aux fruits de la passion et citron vert, taboulé de chou-fleur et brocolis aux amandes torréfiées

Le foie gras au Ratafia de Champagne, chapelure de biscuit rose, confit de raisin, pain de campagne toasté - 21€

La suggestion du jour selon arrivage

La mer, la rivière - 23€

Le pavé de lieu jaune bardé au lard paysan, crémeux de moules et petits légumes laqués

Le filet de truite de mer cuit à l'unilatérale, beurre mousseux aux cacahuètes grillées et kumbawa, mousseline de céleri et salade de salicornes, concombre et herbes fraîches

La rascasse rôtie sur sa peau, poêlée de patates douces et ananas, gingembre et citronnelle, coulis de poivrons rouges - 28€

La suggestion du jour selon arrivage

Le pré, le clapier - 23€

L'onglet de bœuf Angus poêlé, jus réduit aux figues et Porto, carottes poêlées panées au pain d'épices, échalotes confites

Le rognon de veau, crémeux de foie gras au jus de trompettes de la mort, purée de pommes de terre aux trompettes de la mort persillées

Le filet de caille laqué à la cardamome, mousseline de petits pois, cuisse et lard paysan confit - 28€

La suggestion du jour selon arrivage

Le lait - 8€

L'assiette de fromages de notre région

La faisselle salée ou sucrée

Le sucre, la farine - 13€

Les desserts sont à commander en début de repas

Le choco menthe, crumble chocolat, mousse et crémeux chocolat, crémeux menthe, sorbet menthe et tuile chocolat

Le sablé breton au citron, crémeux citron et pamplemousse confit, meringue, sorbet au thym citron

Le duo caramel et poire, glace à la cannelle, coulis et comptée de poire

Les figues rôties au miel, crumble aux amandes, mousse à la fleur d'oranger, glace au yaourt et tuile aux sésames - 15€

La suggestion du jour