

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ou Fromage 29 €

Entrée + Plat + Dessert ou Fromage 39 €

Les plats en italique violet sur la carte génèrent un supplément de 5 €
aux menus à 39 € et 29 € pour les entrées et les plats et 3 € pour les desserts

Formule Midi (Suggestion du jour + 1 café gourmand) 22 €

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Menu à 66 €

Menu choisi par l'ensemble des convives
Dernière prise de commande : 13 h et 21 h
Accord "Mets/Vins" : + 15 € pour accompagner votre menu

La ballotine de magret de canard au foie gras
de la ferme de Saturnin, chutney d'oignons rouges et cerises,
mouillette de pain grillé aux champignons et noisettes

Le carpaccio d'espadon mariné,
petits légumes, crème de radis roses, citron vert et huile d'olive

Le sorbet

Le pavé de maigre rôti sur sa peau, mousseline de courgettes
aux noisettes, poêlée de girolles, asperges vertes et fèves,
crèmeux au goût fumé de haddock

La pièce de bœuf poêlée, déclinaison de pommes de terre,
poêlée forestière, jus corsé de viande

Le tartare de fraises et fenouil confit au miel
en coque croustillante, crème montée au chocolat blanc
et orange, sorbet à la gentiane

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

Le tartare et le gaspacho de tomates,
crèmeux de mozzarella, crumble au parmesan et coulis de pesto

Le carpaccio d'espadon mariné,
petits légumes, crème de radis roses, citron vert et huile d'olive

La ballotine de magret de canard au foie gras de la ferme de Saturnin,
chutney d'oignons rouges et cerises, mouillette de pain grillé aux champignons et noisettes

**Les gambas poêlées caramélisées à l'aigre douce, pamplemousse, crèmeux d'avocat,
croustillant aux graines et sorbet pamplemousse - (Sup. 5 €)**

La mer, la rivière

La poêlée d'encornets au chorizo et légumes d'été, risotto au safran

Le filet de rascasse poêlé, jus réduit aux olives et tomates, mousseline de fond d'artichaut,
condiment de légumes confits à l'huile et aux aromates

**Le pavé de maigre rôti sur sa peau, mousseline de courgettes aux noisettes,
poêlée de girolles, asperges vertes et fèves, crèmeux au goût fumé de haddock - (Sup. 5 €)**

Le pré, le clapier

La côte de cochon Batallé laqué au miel et balsamique, confit d'oignons
aux raisins et amandes, polenta, crèmeux aux champignons, jus réduit caramélisé

La pièce de bœuf poêlée,
déclinaison de pommes de terre, poêlée forestière, jus corsé de viande

**Le tartare de veau, tarte tatin à la tomate, salade de jeunes pousses et herbes fraîches,
ketchup de carottes à l'orange - (Sup. 5 €)**

Le lait

L'assiette de fromages de notre région

La faisselle salée ou sucrée

Le sucre, la farine

Les desserts sont à commander en début de repas

Le tartare de fraises et fenouil confit au miel en coque croustillante,
crème montée au chocolat blanc et orange, sorbet à la gentiane

Le gaspacho de melon, poêlée de pêche et melon, sorbet à la verveine,
brioche poêlée caramélisée

La poêlée de cerises au Porto,
crumble à la vanille, tuile croustillante, mousse et glace à la pistache

**La tarte sablée, ganache chocolat, gelée et framboises de Revigny,
tuile au gruë de cacao, coulis de poivron rouge confit, sorbet framboise - (Sup. 3 €)**