

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 66€

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

Le foie gras de canard, betterave rouge et Porto, crumble, coulis et compotée de betterave rouge

Le tartare de bar au fenouil confit au miel et agrumes, tuile dentelle au safran, sorbet à l'estragon

Le sorbet

La limande sole cuite vapeur, beurre moussoux aux échalotes et chorizo, pommes fondantes, velouté de lentilles, crémeux de haddock

Le ris de veau laqué au sirop d'érable, jus réduit à la cardamome, risotto au céleri

L'assiette meringuée aux agrumes, crumble au citron, orange et pamplemousse, crémeux au kumbawa, confit de pamplemousse opaline et sorbet verveine, quelques meringuettes au citron vert

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 bar au fenouil confit au miel et agrumes, tuile dentelle au safran, sorbet à l'estragon

La tarte sablée aux noisettes et Saint-Jacques, sur une mousseline de topinambours juste tiédie, vinaigrette au jus de viande au caramel de mandarine, salade d'herbes fraîches et noisettes torréfiées

Notre version de l'endive au jambon, crémeux d'endives, endives confites, cromesqui de jambon et morilles, tuile au parmesan

Le foie gras de canard, betterave rouge et Porto, crumble, coulis et compotée de betterave rouge - 21€

La suggestion du jour selon arrivage

La mer, la rivière - 24€

Le filet de cabillaud rôti sur sa peau, sauce matelote, petits légumes laqués

La limande sole cuite vapeur, beurre moussoux aux échalotes et chorizo, pommes fondantes, velouté de lentilles, crémeux de haddock

Les Saint-Jacques poêlées, crémeux d'amandes grillées variation de choux (fleur, brocolis, Bruxelles, romanesco) - 29€

La suggestion du jour selon arrivage

Le pré, le clapier - 24€

Le confit de volaille en cromesqui, chapelure de pain d'épices, écrasé de patates douces au gingembre et noisettes, échalotes caramélisées, crémeux de foie gras

L'onglet de bœuf fumé, crozets au crémeux de champignons, jus réduit au thym

Le ris de veau laqué au sirop d'érable, jus réduit à la cardamome, risotto au céleri - 29€

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

L'assiette meringuée aux agrumes, crumble au citron, orange et pamplemousse, crémeux au kumbawa, confit de pamplemousse opaline et sorbet verveine, quelques meringuettes au citron vert

Le carpaccio de poire au vin, orange confite, coulis de cassis, glace à la vanille et poivre de Sichouan, crumble au pain d'épices

Le mille-feuille caramélisé, crémeux de fèves de Tonka, pomme poêlée caramélisée, caramel au beurre salé, glace au pain grillé

Le chocolat craquant, chicorée et noisettes, biscuit noisette, mousse au chocolat, feillantine et noisettes caramélisées, glace à la chicorée - 15€

La suggestion du jour