

Formule Midi
(Suggestion du jour + 1 café gourmand)
Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

22 €

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
ou Plat + 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

Menu à 66 €

Menu choisi par l'ensemble des convives
Dernière prise de commande : 13 h et 21 h
Accord "Mets/Vins" : + 20 € pour accompagner votre menu

L'amuse-bouche

Le foie gras de la ferme de Saturnin

marbré aux pommes, compotée de coings, éclats de noix caramélisés

Le tartare de daurade,

petits légumes et fruits de la passion, carottes confites au miel et gingembre

Le sorbet du moment

Les Saint-Jacques de pêche française poêlées,
*mousseline de topinambour, fondue d'endives braisées,
jus réduit de caramel à l'orange*

Le quasi de veau en croûte de noisettes cuit rosé,
potimarron poêlé au miel en déclinaison, crèmeux de cèpes

La soupe d'agrumes,

tuile croustillante aux fruits secs, confit de kaki et sorbet au thé Earl Grey

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 de daurade,
petits légumes et fruits de la passion, carottes confites au miel et gingembre

La tarte feuilletée au boudin noir,
oignons et pommes caramélisés, crumble aux noisettes, crèmeux de pommes de terre

Le velouté de butternut,
poêlée de champignons et confit de canard, chips de pain et mousse au lard fumé

Le foie gras de la ferme de Saturnin
marbré aux pommes, compotée de coings, éclats de noix caramélisés - (Sup. 5 €)

La mer, la rivière

Le dos de lieu noir poêlé,
purée de haricots coco, crèmeux d'ail, jus réduit de viande au chorizo

Le pavé de saumon d'Écosse en croûte d'herbes,
*crèmeux d'huîtres aux algues,
pommes de terre fondantes au beurre citronné et amandes grillées*

Les Saint-Jacques de pêche française poêlées,
*mousseline de topinambour,
fondue d'endives braisées, jus réduit de caramel à l'orange - (Sup. 5 €)*

Le pré, le clapier

La joue de bœuf confite,
mousseline de panais, échalotes confites, jus réduit caramélisé au soja

Le quasi de veau en croûte de noisettes cuit rosé,
potimarron poêlé au miel en déclinaison, crèmeux de cèpes

Le cannelloni de foie gras aux trompettes de la mort
et céleri, gratiné au parmesan - (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 pain perdu à notre façon,
compotée de pommes caramélisées, sorbet au coing, crèmeux de noix

Les choux façon "Belle Hélène"

La soupe d'agrumes,
tuile croustillante aux fruits secs, confit de kaki et sorbet au thé Earl Grey

La tarte sablée,
*compotée de mangue au safran,
crèmeux de chocolat blanc, mandarine en coulis et sorbet - (Sup. 3 €)*