

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

Dernière prise de commande : 13 h et 21 h

Accord "Mets/Vins" : + 15€ pour accompagner votre menu

Le foie gras de la ferme de Saturnin, fumé par nos soins, variation autour de la mangue

Le carpaccio de saumon frais, mariné aux fruits de la passion, taboulé de chou-fleur et broccolis, crémeux de mâche

Le sorbet aux herbes aromatiques

Le pavé de merlu de Saint-Jean de Luz rôti sur sa peau, jus réduit à la tomate, poivrons et piment d'Espelette, tonneaux de pommes de terre farcis aux encornets et chorizo

Le magret de canard laqué, mousseline de céleri aux pommes confites et brunoise de céleri branche, jus réduit aux pralines Mazet

Le pamplemousse et framboises confits au Ratafia, biscuit rosé, sorbet au Champagne rosé et opaline au caramel

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€

L'assiette printanière, crémeux de carotte à l'orange et gingembre, petits légumes de saison en vinaigrette de carotte au balsamique blanc, crumble de noisettes et parmesan

Le carpaccio de saumon frais, mariné aux fruits de la passion, taboulé de chou-fleur et broccolis, crémeux de mâche

Le croque gourmand au foie gras et champignons, salade d'asperges vertes et magret de canard confit au gros sel, crémeux de morilles

**Le foie gras de la ferme de Saturnin, fumé par nos soins, variation autour de la mangue - 21€**

La suggestion du jour selon arrivage

## La mer, la rivière - 24€

Le pavé de merlu de Saint-Jean de Luz rôti sur sa peau, jus réduit à la tomate, poivrons et piment d'Espelette, tonneaux de pommes de terre farcis aux encornets et chorizo

Le filet de merlan de ligne de Saint-Gilles Croix de Vie, poêlé en croûte d'algues, risotto à l'encre de seiche, crémeux d'échalotes au safran

**Le thon mi-cuit, wok de petits légumes, sauce soja au miel, gingembre et citronnelle - 29€**

La suggestion du jour selon arrivage

## Le pré, le clapier - 24€

Le filet mignon de cochon noir ibérique, mousseline de boudin noir, croquettes de pomme de terre panées en chapelure de noisettes et jus réduit au balsamique

Le magret de canard laqué, mousseline de céleri aux pommes confites et brunoise de céleri branche, jus réduit aux pralines Mazet

**Le carré d'agneau rôti en croûte de persillade d'amandes, poêlée de petits légumes printaniers glacés au jus d'agneau, crémeux d'ail et coulis de persil plat - 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

La mousse chaude au chocolat, mangue poêlée et sorbet, éclats de caramel, croquant au grué de cacao

La tarte tatin, crème mascarpone à la vanille, glace à la vanille et caramel au beurre salé

L'ananas rôti et confit gratiné au rhum, jus réduit aux fruits de la passion, sorbet à l'ananas

**Le pamplemousse et framboises confits au Ratafia, biscuit rosé, sorbet au Champagne rosé et opaline au caramel - 15€**

La suggestion du jour