

**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 aux pommes caramélisées en maki**  
pané au pain d'épices, gelée de pommes au cidre et pomme d'amour

**Le tartare de bar au fenouil cru et confit au miel,**  
vinaigrette à l'orange, sablé au aux graines et sorbet à l'aneth

### Le sorbet du moment

**La poêlée de Saint-Jacques,**  
mousseline de lentilles, confit et mousse de lard paysan

**Le mœlleux de suprême de pintade fumé,**  
mousseline de patates douces à la citronnelle et gingembre,  
sauce aigre douce caramélisée, sésames torréfiées

**La sphère chocolat praliné passion,**  
sorbet aux fruits de la passion

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 bar au fenouil cru et confit au miel,**  
vinaigrette à l'orange, sablé au aux graines et sorbet à l'aneth

**L'œuf mimosa à la truite fumée,**  
mayonnaise aux herbes, poireau vinaigrette framboise et échalotes confites

**Le champignon de Paris,**  
en crémeux, mousse, duxelles, cru et cuit

**Le foie gras aux pommes caramélisées en maki**  
pané au pain d'épices, gelée de pommes au cidre et pomme d'amour - (Sup. 5 €)

## La mer, la rivière

**Le cabillaud en croustilles aux graines torréfiées,**  
écrasé de pommes de terre safranée et chorizo, crémeux de moules

**Le filet d'églefin poêlé,**  
choucroute croustillante, crémeux de haddock

**La poêlée de Saint-Jacques,**  
mousseline de lentilles, confit et mousse de lard paysan - (Sup. 5 €)

## Le pré, le clapier

**Le paleron de bœuf braisé confit et poêlé,**  
jus réduit au vin et au chocolat, légumes du moment glacés au jus de viande

**Le mœlleux de suprême de pintade fumé,** mousseline de patates douces  
à la citronnelle et gingembre, sauce aigre douce caramélisée, sésames torréfiées

**Le foie de veau poêlé en croûte de noix, amandes et pistaches,**  
gastrique de fruits noirs, chutney d'oignons rouges, embeurrée de chou rouge - (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 pavlova aux fruits exotiques

La croustillance caramélisée tout mandarine

**La poire pochée au vin rouge,** crumble aux spéculoos,  
gelée de vin chaud, glace à la fève de tonka et coulis de poire

**La sphère chocolat praliné passion,**  
sorbet aux fruits de la passion - (Sup. 3 €)