

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 54€

Le tataki de bœuf mariné, salade de haricots verts, vinaigrette de tomates séchées et pignons de pains, sauce aigre douce

Le maki de courgette et rillettes de saumon, salade de tagliatelles de courgette aux noisettes et menthe fraîche, crémeux au yuzu, tuile de pain à l'encre de seiche

La côte de cochon ibérique poêlée au beurre fumé, mousseline de carottes, carottes fanes glacées, oignons nouveau et jus au réglisse

Les abricots compotés, ganache chocolat et crumble chocolat noir, mousse au nougat, tuile nougatine, coulis et sorbet abricot

Menu à 63€

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

Le foie gras au vin doux naturel, déclinaison de melon, jus réduit de vin doux naturel, brioche au miel

Le maki de courgette et rillettes de saumon, salade de tagliatelles de courgette aux noisettes et menthe fraîche, crémeux au yuzu, tuile de pain à l'encre de seiche

Le granité au sorbet

Le filet de daurade royale poêlé, caviar d'aubergine, beurre blanc à la badiane, condiment comme une sauce vierge

Le filet de bœuf poêlé, variation autour de la pomme de terre, jus réduit d'une bordelaise, échalotes confites

La tartelette à la framboise déstructurée, crémeux vanille et balsamique, sorbet framboise

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 tataki de bœuf mariné, salade de haricots verts, vinaigrette de tomates séchées et pignons de pains, sauce aigre douce

Le gaspacho de tomates, brunoise de légumes de saison, sorbet au basilic et tuile au parmesan

Le maki de courgette et rillettes de saumon, salade de tagliatelles de courgette aux noisettes et menthe fraîche, crémeux au yuzu, tuile de pain à l'encre de seiche

Le foie gras au vin doux naturel, déclinaison de melon, jus réduit de vin doux naturel, brioche au miel - 21€

La suggestion du jour selon arrivage

La mer, la rivière - 22€

La poêlée d'encornets au chorizo, tomates, poivrons et oignons, pommes de terre fondantes au safran

Le dos de cabillaud rôti sur sa peau, risotto à l'encre de seiche, concassé de tomates et basilic

Le filet de daurade royale poêlé, caviar d'aubergine, beurre blanc à la badiane, condiment comme une sauce vierge - 28€

La suggestion du jour selon arrivage

Le pré, le clapier - 23€

L'émincé d'agneau cuit en cuisson lente, caramélisé, polenta crémeuse aux dattes, compotée d'oignons, jus réduit au gingembre, citronnelle et miel

La côte de cochon ibérique poêlée au beurre fumé, mousseline de carottes, carottes fanes glacées, oignons nouveau et jus au réglisse

Le filet de bœuf poêlé, variation autour de la pomme de terre, jus réduit d'une bordelaise, échalotes confites - 28€

La suggestion du jour selon arrivage

Le lait - 8€

L'assiette de fromages de chèvre de François Laluc

La terrine de fromage de Troyes aux herbes et fruits secs

Le sucre, la farine - 13€

Les desserts sont à commander en début de repas

La tartelette à la framboise déstructurée, crémeux vanille et balsamique, sorbet framboise

Le tartare de pêche à l'infusion de verveine, gaspacho de melon, meringue, tuile aux amandes, sorbet menthe et thym

L'assiette de sorbet et fruits de saison

Les abricots compotés, ganache chocolat et crumble chocolat noir, mousse au nougat, tuile nougatine, coulis et sorbet abricot - 15€

La suggestion du jour