

Formule Midi

Suggestion du jour
+ 1 café gourmand

22 €

*Servie uniquement le midi
du mardi au vendredi*

Formules Menu

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 Dégustation à 68 €

*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 canard,
confit de pruneaux, gelée de vin aux épices, poudre de brioche toastée

Le saumon frais mariné au sel et aux aromates,
compotée de pommes, citron vert et gingembre,
fenouil confit et sorbet au céleri branche

Le sorbet du moment

La poêlée de Saint-Jacques panées en chapelure de pain d'épices,
mousseline de panais et chips à la cannelle, réduction de jus d'agrumes

Le filet de bœuf poêlé,
cannelloni à la crème de trompettes de la mort et céleri boule, jus gras

La mandarine pochée au sirop
crème chiboust gratinée, croustillant aux agrumes et glace au caramel épicée

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 saumon frais mariné au sel et aux aromates,
compotée de pommes, citron vert et gingembre, fenouil confit et sorbet au céleri branche

Les croustilles d'escargot en persillade,
crèmeux de persil frisé, œuf cuit au sel

Le champignon de Paris,
tarte façon tatin au caramel et balsamique, en duxelles,
en copeaux crus à l'huile de noisette, salade de jeunes pousses d'épinard

Le foie gras de canard,
confit de pruneaux, gelée de vin aux épices, poudre de brioche toastée - (Sup. 5 €)

6 huîtres spéciales n°3 normandes

La mer, la rivière

Le filet de plie rôti,
pot au feu de légumes de saison, jus réduit d'un vin chaud

Le risotto aux langoustines, coques, moules et couteaux,
poêlée aux légumes, crèmeux de chorizo

La poêlée de Saint-Jacques panées en chapelure de pain d'épices,
mousseline de panais et chips à la cannelle, réduction de jus d'agrumes - (Sup. 5 €)

Le pré, le clapier

Le magret de canard farci au foie gras,
déclinaison de topinambours, pommes confites et gastrique de groseille

Le paleron confit à basse température,
polenta crémeuse, fricassée de champignons, lard paysan, oignons caramélisés, jus réduit aux noisettes

Le filet de bœuf poêlé,
cannelloni à la crème de trompettes de la mort et céleri boule, jus gras - (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

La crêpe Suzette,
salade d'orange et fruits à coque caramélisés, glace à la vanille

La mandarine pochée au sirop
crème chiboust gratinée, croustillant aux agrumes et glace au caramel épicée

La forêt noire en verrine

L'éclair façon Paris Brest,
glace au pop-corn - (Sup. 3 €)