

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 mi-cuit aux pommes confites,
gelée de coings et poudre de pain d'épices

Le carpaccio de thon mariné et fumé par nos soins,
cèpes en tartare et crémeux, sorbet au gingembre et citronnelle

Le sorbet du moment

Le filet de plie en croûte d'agrumes,
jus réduit de carottes et fenouils au fumet de poissons,
tagliatelles de carottes laquées et purée de fenouil

Le chausson feuilleté de filet de caille et cèpes,
jus réduit aux figes, mousseline de potimarron aux noisettes torréfiées

La déclinaison de chocolat,
menthe fraîche en mousse et sorbet

N'oubliez pas NOS MENUS À EMPORTER du Vendredi au Dimanche.
Vous pouvez faire vos réservations en passant par notre formulaire
sur notre site internet www.carillongourmand.com ou par téléphone.

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

La poêlée de girolles et figes en coque de pomme de terre,
velouté de butternut et mousse aux noisettes

Le carpaccio de thon mariné et fumé par nos soins,
cèpes en tartare et crémeux, sorbet au gingembre et citronnelle

*Le foie gras mi-cuit aux pommes confites,
gelée de coings et poudre de pain d'épices - (Sup. 5 €)*

La mer, la rivière

Le filet de plie en croûte d'agrumes,
jus réduit de carottes et fenouils au fumet de poissons,
tagliatelles de carottes laquées et purée de fenouil

Le dos de cabillaud poêlé,
petits légumes confits au chorizo, mousseline de pommes de terre au siphon

Le pré, le clapier

La poitrine de cochon fermier confite,
purée de boudin noir, oignons caramélisés,
croquette de pomme de terre au beurre noisette et gastrique de pommes

*Le chausson feuilleté de filet de caille et cèpes,
jus réduit aux figes, mousseline de potimarron aux noisettes torréfiées - (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 mille-feuille au caramel et poires poêlées,
fèves de tonka, glace au lait de poule

La déclinaison de chocolat,
menthe fraîche en mousse et sorbet

*L'éclair craquelin au confit de myrtilles et mûres,
ganache au chocolat blanc et noix de coco, croustillant myrtilles et sorbet à la mûre - (Sup. 3 €)*