

Formule Midi

Suggestion du jour
+ 1 verre de vin
+ 1 café gourmand | 24 €

*Servie uniquement le midi
du mardi au vendredi*

Formules Menu

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
ou Plat + Fromage | 30 €

Entrée + Plat
+ Dessert ou Fromage | 40 €

*Les plats en italique violet sur la carte génèrent un supplément
de 5 € aux menus à 30 € et 40 € pour les entrées et les plats et 2 € pour les desserts*

Menu Dégustation à 70 €

*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 filet de canette mariné et poêlé,
aigre douce et soja, gastrique de pêche, melon cru et poêlé au balsamique

Les gambas juste saisies,
lait de coco, huile d'olive et citron vert, poivrons confits miel et curry

Le sorbet du moment

Le pavé de saumon d'Écosse laqué,
chapelure de pralines Mazet, aigre douce de framboises, déclinaison de courgettes

Les noisettes d'agneau (origine Écosse) poêlées en persillade d'amandes,
caviar d'aubergine, poêlée de légumes d'une ratatouille, jus d'ail noir

L'abricot poêlé, cru et en compotée
crèmeux de caramel au beurre salé, glace au maïs et pop-corn, gavotte au thym

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 tomate et pana cotta de Mozzarella de Bufflonne,
tube croustillant, tartare de tomate, gaspacho et sorbet au basilic

Le filet de canette mariné et poêlé,
aigre douce et soja, gastrique de pêche, melon cru et poêlé au balsamique

*Les gambas juste saisies,
lait de coco, huile d'olive et citron vert, poivrons confits miel et curry - (Sup. 5 €)*

La mer, la rivière

Le cannelloni d'encornets
et ses petits légumes en croûte de tapenade, jus réduit façon bouillabaisse

Le pavé de saumon d'Écosse laqué,
chapelure de pralines Mazet, aigre douce de framboises, déclinaison de courgettes

Le pré, le clapier

L'onglet de bœuf (origine France) fumé et poêlé,
mousseline et rouleau de pommes de terre au lard Colonnata,
compotée d'oignons rouges, jus corsé

*Les noisettes d'agneau (origine Écosse) poêlées en persillade d'amandes,
caviar d'aubergine, poêlée de légumes d'une ratatouille, jus d'ail noir - (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

L'abricot poêlé, cru et en compotée
crèmeux de caramel au beurre salé, glace au maïs et pop-corn, gavotte au thym

La pêche comme une Melba,
gelée de pêche de vigne, pêche pochée, mousseline à la vanille,
tuile aux amandes, coulis de groseille et sorbet au yaourt

*La framboise,
éclat de feuilletage, crème au citron, verveine,
coulis et sorbet framboise, citron confit - (Sup. 2 €)*