

## 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 de canard au pamplemousse et aux biscuits roses confit  
au Champagne rosé, gelée de Ratafia, chutney d'oignons et betteraves

Le saumon confit au sel et à l'aneth,  
carpaccio de fenouil mariné aux agrumes, crémeux et sorbet au fenouil

### Le sorbet du moment

Le filet de rascasse poêlé sur sa peau,  
déclinaison de carottes, crème aux fruits de la passion et à l'orange

Le filet mignon de cochon fermier, poitrine confite et laquée,  
crémeux de boudin noir, spaghettis à la crème de champignon,  
copeaux de parmesan, jus de viande réduit

La coque chocolat banane rhum raisins, banane caramélisée,  
coulis et glace à la banane, petit baba au rhum, crème à la fève de tonka

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 confit au sel et à l'aneth,  
carpaccio de fenouil mariné aux agrumes, crémeux et sorbet au fenouil

Le croustillant de gambas poêlées aux petits légumes,  
mangue et coriandre, sauce aigre douce

L'onglet de bœuf d'origine française fumé au poivre,  
glace à la moutarde à l'ancienne et miel, ketchup de betterave rouge, carottes et poivrons,  
croûtons de pain poêlé à l'huile d'olive et curry

**Le foie gras de canard au pamplemousse et aux biscuits roses  
confit au Champagne rosé, gelée de Ratafia, chutney d'oignons et betteraves - (Sup. 5 €)**

## La mer, la rivière

Le pavé de flétan poêlé, mousseline de brocolis,  
petits légumes printaniers au beurre d'herbes, sauce hollandaise au siphon

Le filet de merlu poêlé en croûte de condiment aux câpres,  
cornichons, échalotes et persil plat, beurre citronné aux noisettes torréfiées,  
mousseline de pommes de terre au goût fumé

**Le filet de rascasse poêlé sur sa peau,  
déclinaison de carottes, crème aux fruits de la passion et à l'orange - (Sup. 5 €)**

## Le pré, le clapier

Le suprême de poulet fermier de Champagne rôti, crémeux de polenta,  
maïs poêlé, croustilles de foie de volaille, jus de cuisson et confit d'oignons

L'andouillette "5A" de Troyes en habit de pommes de terre,  
crémeux de Chaource et pommes allumettes

**Le filet mignon de cochon fermier, poitrine confite et laquée, crémeux de boudin noir,  
spaghettis à la crème de champignon, copeaux de parmesan, jus de viande réduit - (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 riz au lait de coco, crémeux de caramel, mousse de lait de poule,  
tuile croustillante, tartare de fruits exotiques, sorbet et coulis mangue

La coque chocolat banane rhum raisins, banane caramélisée,  
coulis et glace à la banane, petit baba au rhum, crème à la fève de tonka

La gelée d'agrumes au jus de carottes et gingembre confits,  
tuile croustillante aux pistaches et sésames, sorbet à l'orange sanguine et coulis de dattes

**Le Paris-Brest, caramel au beurre salé, chocolat praliné aux fruits secs - (Sup. 3 €)**