

Plat principal + Fromage ou dessert	28€
Entrée + Plat principal	32€
Entrée + Plat principal + Fromage ou dessert	39€

Les plats en italique rouge 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 66€

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

Le foie gras laqué au miel et aux épices, fumé par nos soins, crumble de pain d'épices, coulis de poire et gelée de vin chaud

Le carpaccio de daurade royale, mariné au citron vert et mangue, brunoise de céleri et topinambour, concassé d'amandes torréfiées, sorbet aux fruits de la passion

Le sorbet

Le pavé de maigre rôti, mousseline de carottes au miel et poêlée multicolore, siphon de fenouil, caramel de mandarine

Le quasi de veau cuit rosé en croûte de noisettes, polenta crémeuse, poêlée forestière, jus réduit de viande et émulsion de noisettes

L'île flottante, cœur aux fruits exotiques, ananas poêlé, opaline caramel, crème anglaise à la vanille et petit baba au rhum



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 carpaccio de daurade royale, mariné au citron vert et mangue, brunoise de céleri et topinambour, concassé d'amandes torréfiées, sorbet aux fruits de la passion

La poêlée d'escargots, champignons, oignons grelots, sauce poularde en coque de pain croustillant aux noisettes, crémeux de potimarron et mousse au lard paysan

Le moelleux de volaille fermière à la forestière, crémeux de bisque de homard, fondue de cœurs de poireaux

Le foie gras laqué au miel et aux épices, fumé par nos soins, crumble de pain d'épices, coulis de poire et gelée de vin chaud - 21€

La suggestion du jour selon arrivage

La mer, la rivière - 24€

Le pavé de maigre rôti, mousseline de carottes au miel et poêlée multicolore, siphon de fenouil, caramel de mandarine

Le filet de sandre, choucroute et mousseline de pommes de terre au lard paysan, crémeux à la moutarde à l'ancienne

La nage de coquille Saint-Jacques, fondue de chou et légumes croquants, bouillon de crustacés au gingembre et citronnelle, tuile safranée - 29€

La suggestion du jour selon arrivage

Le pré, le clapier - 24€

Le filet de canette rôti, déclinaison de betteraves rouges, poêlée de panais, jus réduit aux fruits noirs

La cuisse de lapin confite à l'huile et aux aromates, coulis de pruneaux, jus réduit au Porto, frites de patates douces en chapelure de quatre épices

Le quasi de veau cuit rosé en croûte de noisettes, polenta crémeuse, poêlée forestière, jus réduit de viande et émulsion de noisettes - 29€

La suggestion du jour selon arrivage

Le lait - 8€

L'assiette de fromages de notre région

La faisselle salée ou sucrée

Le sucre, la farine - 13€

Les desserts sont à commander en début de repas

La pomme pochée et caramélisée, mousse caramel, coulis de noix, sorbet pomme et sablé aux spéculos

L'île flottante, cœur aux fruits exotiques, ananas poêlé, opaline caramel, crème anglaise à la vanille et petit baba au rhum

Le Paris-Brest, chou craquelin, crème pralinée, feuillantine au chocolat, glace et crémeux au pop-corn

Le tout chocolat, tube au grué de cacao, mousse chocolat noir et crémeux chocolat au lait, mi-cuit chocolat noir, glace chocolat et coulis au chocolat - 15€

La suggestion du jour

