

Menu Dégustation à 72 €

Menu choisi par l'ensemble des convives

Dernière prise de commande : 13 h et 21 h

Accord "Mets/Vins" : + 22 € pour accompagner votre menu

L'amuse-bouche

Le maki de carottes, paleron de veau confit à la graisse de canard, foie gras poêlé, crémeux de moutarde à l'ancienne, vinaigrette de betterave au cassis

Le filet de thon mi-cuit mariné aux citron vert, gingembre et huile de sésame, salade de concombre et salicornes, siphon gin yuzu, tuile au sésame noir

Le sorbet du moment

Le tournedos de dos de cabillaud et guanciaie croustillant de choucroute, crémeux de haddock, écrasé de pommes de terre citronné

L'onglet de veau mariné au vin blanc et aux aromates, velouté de cèpes, poêlée de potimarron et cèpes, gastrique à la quetsche

La tarte citron meringuée avocat, sablé, gel citron, tube croustillant au lemon curd, croquant citron meringué, sorbet au thym et meringue à l'avocat



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.

Le commencement de la faim

Le filet de thon mi-cuit mariné aux citron vert, gingembre et huile de sésame, salade de concombre et salicornes, siphon gin yuzu, tuile au sésame noir

La poêlée de champignons du moment, mousseline de céleri au lait d'amande, coulis de persil plat et céleri branche, croustillant aux amandes

Le maki de carottes, paleron de veau confit à la graisse de canard, foie gras poêlé, crémeux de moutarde à l'ancienne, vinaigrette de betterave au cassis - (Sup. 5 €)

La mer, la rivière

Le tournedos de dos de cabillaud et guanciaie croustillant de choucroute, crémeux de haddock, écrasé de pommes de terre citronné

Le filet de bar poêlé sur sa peau, crémeux et poêlée de girolles, fricassée de petits légumes glacés au jus de viande - (Sup. 5 €)

Le pré, le clapier

Le lomo (longe de cochon ibérique), jus réduit au balsamique, patates douces confites au four panées aux graines, mousseline de patates douces et coing confit

L'onglet de veau mariné au vin blanc et aux aromates, velouté de cèpes, poêlée de potimarron et cèpes, gastrique à la quetsche - (Sup. 5 €)

Le lait

L'assiette de fromages

La faisselle salée ou sucrée

Le sucre, la farine

Les desserts sont à commander en début de repas

La tarte citron meringuée avocat, sablé, gel citron, tube croustillant au lemon curd, croquant citron meringué, sorbet au thym et meringue à l'avocat

La poire Belle Hélène, crumble chocolat, grué de cacao, poêlée de poires, mousse de poire à la fève tonka, croquant chocolat yuzu glacé à la vanille, chocolat chaud et amandes torréfiées

L'entremet aux biscuits roses en coque de chocolat blanc, raisins confits, moelleux aux biscuits roses, coulis d'hibiscus et crème glacée au Champagne rosé - (Sup. 3 €)

Formule Midi 25 €

Suggestion du jour

+ 1 café gourmand

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi

Formule Menu 32 €

Entrée + Plat

ou Plat + Dessert

ou Plat + Fromage

Formule Menu 42 €

Entrée + Plat

+ Dessert ou Fromage

Les plats en italique violet sur la carte génèrent un supplément de 5 € aux menus à 32 € et 42 € pour les entrées et les plats et 3 € pour les desserts

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