

Menu Dégustation à 75 €

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 tartare de Saint-Jacques aux petits légumes, crémeux d'asperges vertes, sablé aux noisettes, vinaigrette à la fraise

L'œuf mimosa farcie d'une duxelles de champignons, mayonnaise aux herbes, mousseline, fondue et confit de poireaux, gastrique à la framboise

Le sorbet du moment

Le filet de lingue bleue poêlé, risotto de coquillettes aux morilles, crémeux de chou-fleur, coulis de persil et tuile de parmesan

Les noisettes d'agneau en croûte de persillade d'amandes, crémeux de petits pois, fricassée de légumes, jus réduit aux olives

La meringue fraise / rhubarbe, mœlleux et crémeux citron, coulis de rhubarbe et fraise, sorbet à l'estragon, confit d'olives noires à la vanille



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

Poêlée d'escargots et légumes printaniers en croûte feuilletée, crème à l'ail des ours

L'œuf mimosa farcie d'une duxelles de champignons, mayonnaise aux herbes, mousseline, fondue et confit de poireaux, gastrique à la framboise

Le tartare de Saint-Jacques aux petits légumes, crémeux d'asperges vertes, sablé aux noisettes, vinaigrette à la fraise - (Sup. 5 €)

La mer, la rivière

Le filet de lingue bleue poêlé, risotto de coquillettes aux morilles, crémeux de chou-fleur, coulis de persil et tuile de parmesan

La pavé de maigre poêlé, déclinaison de fenouil (en mousseline, en compotée, confit au miel), beurre blanc à l'orange - (Sup. 5 €)

Le pré, le clapier

Le suprême de volaille mariné au lait et aux aromates cuit à basse température, polenta poêlée, mousseline de maïs, pop-corn fumé, sauce poularde et caramel de morilles au balsamique blanc

Les noisettes d'agneau en croûte de persillade d'amandes, crémeux de petits pois, fricassée de légumes, jus réduit aux olives - (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 mousse chaude au chocolat, poires caramélisées à la fève de tonka, crumble de chocolat aux noix de cajou et pécan pralinées, sorbet à la poire et tuile au grué de cacao et sésame

La tarte sablée au pamplemousse, meringue à l'avocat, sorbet et coulis à l'hibiscus

La meringue fraise / rhubarbe, mœlleux et crémeux citron, coulis de rhubarbe et fraise, sorbet à l'estragon, confit d'olives noires à la vanille - (Sup. 3 €)

Formule
Midi
27 €

Suggestion du jour
+ 1 café gourmand
*Servie uniquement
le midi du mardi au vendredi*

Formule
Menu
33 €

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
ou Plat + Fromage

Formule
Menu
44 €

Entrée + Plat
+ Dessert ou Fromage

Vin
au Verre
7,10 €

Nous vous proposons
également le service de
vin au verre.
N'hésitez pas à nous
demander conseil !

*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.