

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 pressé de volaille fermière et foie gras, gelée de jus gras, chutney de pomme, citron et gingembre, coulis de coing, gastrique à la pomme verte et pain grillé

Le filet de maquereau fumé par nos soins, brunoise de pommes de terre, échalotes confites, poireaux vinaigrette à la groseille, mousse aux algues

Le sorbet du moment

Le filet de sandre en croûte de pain de campagne grillé, sauce vigneronne réduit au balsamique, pot au feu de légumes

L'onglet de bœuf mariné comme un tataki pané au pain d'épices, sauce aigre douce, cannelloni de céleri aux trompettes de la mort, mousseline et céleri confit

L'ananas rôti, tartare d'ananas aux citron et gingembre, biscuit croustillant aux spéculoos, crémeux d'ananas, sorbet d'ananas, menthe et rhum, caramel à l'ananas



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 maquereau fumé par nos soins, brunoise de pommes de terre, échalotes confites, poireaux vinaigrette à la groseille, mousse aux algues

Le crémeux de potimarron, tartare de champignons, figues et marrons, oignons caramélisés, sablé à la châtaigne, mousse café et Amaretto

Le pressé de volaille fermière et foie gras, gelée de jus gras, chutney de pomme, citron et gingembre, coulis de coing, gastrique à la pomme verte et pain grillé - (Sup. 5 €)

La mer, la rivière

Le filet de lieu noir poêlé, risotto de fregola sarda aux cèpes et potimarron, jus réduit de viande aux noix, graines de sarrasin torrifiées

Le filet de sandre en croûte de pain de campagne grillé, sauce vigneronne réduit au balsamique, pot au feu de légumes - (Sup. 5 €)

Le pré, le clapier

L'onglet de bœuf mariné comme un tataki pané au pain d'épices, sauce aigre douce, cannelloni de céleri aux trompettes de la mort, mousseline et céleri confit

Le suprême de pigeon juste cuit rosé, cuisse et aile confites, déclinaison de betterave rouge, jus aux fruits noirs - (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

Le tiramisu champenois, biscuit rose, gel de raisin et Champagne rosé, mousse de biscuit rose et ratafia de Champagne, sorbet au pamplemousse rose

Le gaspacho à l'orange, confit de datte, kaki et agrumes, tuile aux sésames torrifiées, crémeux à l'infusion d'un coulis Suzette et sorbet à la mandarine

L'ananas rôti, tartare d'ananas aux citron et gingembre, biscuit croustillant aux spéculoos, crémeux d'ananas, sorbet d'ananas, menthe et rhum, caramel à l'ananas - (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 colorés sur la carte
génèrent un supplément de 5 €
aux formules menu 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.