

Menu Dégustation à 75 €

Menu choisi par l'ensemble des convives

Dernière prise de commande : 13 h et 21 h

Accord "Mets/Vins" : + 25 € pour accompagner votre menu

L'amuse-bouche

Le tartare de veau sauce tonnato, confit de poivrons rouges, condiment salicorne, pickles d'oignons radis, herbes fraîches, crumble au parmesan

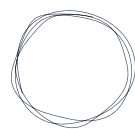
Notre version de la salade crevettes cocktail, sucrose, échalote confite à la groseille, crémeux de crevettes et avocat grillé, gel de pamplemousse et sauce cocktail

Le sorbet du moment

Le tournedos de filet de julienne en habit de laitue et lard paysan, conchiglioni farci d'une mousseline de petits pois à la parisienne, jus de cochon réduit au balsamique

Le magret de canard farci au foie gras, raviole de betterave au chutney de fraises, mousseline et betterave poêlée, gastrique à la fraise

Le citron meringué, crémeux lemon curd, gel, crumble et citron confit, meringue et sorbet au thym, mousse au thé Earl Grey



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

Notre version de la salade crevettes cocktail, sucrose, échalote confite à la groseille, crémeux de crevettes et avocat grillé, gel de pamplemousse et sauce cocktail

Les asperges blanches, œuf cocotte aux morilles et à la crème cuit en croûte briochée, caramel de morilles

Le tartare de veau sauce tonnato, confit de poivrons rouges, condiment salicorne, pickles d'oignons radis, herbes fraîches, crumble au parmesan - (Sup. 6 €)

La mer, la rivière

La pavé de maigre rôti sur sa peau, crémeux et asperges blanches poêlées au beurre noisette, jus réduit à l'orange et noisettes torréfiées

Le tournedos de filet de julienne en habit de laitue et lard paysan, conchiglioni farci d'une mousseline de petits pois à la parisienne, jus de cochon réduit au balsamique - (Sup. 6 €)

Le pré, le clapier

Le filet mignon de cochon ibérique fumé par nos soins en croûte de sésame noir, mousseline et carottes laquées, fenouil confit, sauce barbecue

Le magret de canard farci au foie gras, raviole de betterave au chutney de fraises, mousseline et betterave poêlée, gastrique à la fraise - (Sup. 6 €)

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 citron meringué, crémeux lemon curd, gel, crumble et citron confit, meringue et sorbet au thym, mousse au thé Earl Grey

La tarte sablée à l'estragon, fraise et vanille, sorbet fraise / estragon

La mousse chaude au chocolat, cerise poêlée au Porto, dacquoise à la pistache, sorbet à la cerise noire et crème pistache - (Sup. 4 €)

Formule
Midi
28 €

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

Formule
Menu
34 €

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
ou Plat + Fromage

Formule
Menu
45 €

Entrée + Plat
+ Dessert ou Fromage

Vin
au Verre
8 €

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 6 €
aux formules menu pour les entrées et les plats
et 4 € 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.