

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 croque champignon, jambon de Serrano, salade forestière, figues,
jus de veau réduit aux morilles et balsamique

Le carpaccio de daurade, citron vert et gingembre, noix de coco,
petits légumes et sorbet au poivron rouge

Le sorbet du moment

Le filet de bar poêlé sur sa peau, brunoise de courgettes poêlée à la menthe,
mousseline de courgettes, poêlée de girolles, siphon d'une hollandaise citronnée

Le magret de canard laqué, déclinaison de courges,
poêlée de cèpes, gastrique à la prune

Le myrtille/citron/yaourt : coulis et compotée de myrtilles,
croquant et sorbet citron, crèmeux de yaourt et meringuette



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 carpaccio de daurade, citron vert et gingembre, noix de coco,
petits légumes et sorbet au poivron rouge

Le chou-fleur en différentes façons : crèmeux, poêlé, en taboulé, cru croustillant,
tuile croquante au curry et vinaigrette à la framboise, noisettes torréfiées

*Le croque champignon, jambon de Serrano, salade forestière, figues,
jus de veau réduit aux morilles et balsamique - (Sup. 5 €)*

La mer, la rivière

La pavé de saumon confit à l'huile et aux aromates,
spaghettis de pomme de terre façon carbonara, poêlée de trompettes, crème à l'ail fumé
*Le filet de bar poêlé sur sa peau, brunoise de courgettes poêlée à la menthe, mousceline de
courgettes, poêlée de girolles, siphon d'une hollandaise citronnée - (Sup. 5 €)*

Le pré, le clapier

Le magret de canard laqué, déclinaison de courges, poêlée de cèpes, gastrique à la prune
*Le filet mignon de cochon ibérique mariné, raviole de céleri, poire et céleri branche,
mousceline de céleri, crèmeux de boudin noir, jus réduit au balsamique - (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 fine aux prunes, crèmeux d'amandes, jus réduit de vin chaud, sorbet au thé Earl Grey

Le myrtille/citron/yaourt : coulis et compotée de myrtilles, croquant et sorbet citron,
crèmeux de yaourt et meringuette

*Le chou façon tropézienne, confit d'orange, compotée et coulis de figues,
glace au sésames torréfiées et miel - (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.