

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 maki poireau volaille, suprême poêlé caramélisé et farce fine, crème de corail, gel citronnelle et gingembre, jus réduit au soja

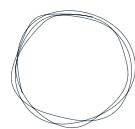
Le carpaccio de Saint-Jacques,
orange, safran et gingembre, déclinaison de carottes

Le sorbet du moment

Les grosses crevettes roses juste saisies,
déclinaison de légumes oubliés, jus réduit à la betterave

Le foie gras de canard poêlé, mousseline et poêlée de topinambours
aux noisettes, gastrique à la poire

Le macaron verveine, crème lemon curd,
mœlleux aux graines de sésame noir et citron, sorbet et citron confit



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 crémeux à l'oignon, compotée d'oignons caramélisés,
cromesquis d'emmental et crispy d'oignons

Le maki poireau volaille, suprême poêlé caramélisé et farce fine,
crème de corail, gel citronnelle et gingembre, jus réduit au soja

*Le carpaccio de Saint-Jacques,
orange, safran et gingembre, déclinaison de carottes - (Sup. 6 €)*

La mer, la rivière

Le filet de maigre poêlé sur sa peau, palets de pommes de terre rissolées
au beurre, thym et citron, crémeux de pommes de terre persillées, siphon à l'ail noir

*Les grosses crevettes roses juste saisies,
déclinaison de légumes oubliés, jus réduit à la betterave - (Sup. 6 €)*

Le pré, le clapier

La souris d'agneau cuite à basse température, polenta crémeuse
et petits légumes façons tajine, jus réduit d'agneau au balsamique
*Le foie gras de canard poêlé, mousseline et poêlée de topinambours
aux noisettes, gastrique à la poire - (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

La forêt noire en entremet

Les crêpes roulées, marmelade d'orange gratinée au sabayon de Grand Marnier,
sorbet à l'orange et coulis façon Suzette

*Le macaron verveine, crème lemon curd,
mœlleux aux graines de sésame noir et citron, sorbet et citron confit - (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
9 €

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.