

Menu Dégustation à 80 €

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

La raviole de betterave rouge, tartare de veau fumé par nos soins, jus de veau réduit, noisettes torréfiées, confit d'échalotes à l'hibiscus (G. / Ar. / FàC. / Sulf. / Mout. / Cél.)

Le carpaccio de gambas, gambas juste rôties, carottes confites, miel, gingembre, aigre douce, vinaigrette aux agrumes, sorbet carotte, orange et gingembre, confit de sésame noir (Cr. / Sés. / Mout. / Sulf.)

Le sorbet du moment

Le pavé de sandre poêlé sur sa peau, déclinaison de fenouil : en mousseline, en compotée, cru, siphon de pommes vertes et aneth, crème à l'aneth (P. / G. / O. / L.)

La selle d'agneau farcie aux épinards et amandes, croûte de persil, crémeux de petits pois, poêlée de légumes de saison, jus corsé au café et balsamique (G. / L. / O. / Cél.)

Le pamplemousse au Champagne rosé, biscuit rose et pralines roses (L. / G. / O. / FàC. / Ar.)



Tous les produits de notre carte sont élaborés à partir de produits frais et faits maison. Ils sont susceptibles de contenir des produits allergènes dont l'abréviation est indiquée. Retrouvez cette liste au dos de la carte ou renseignez-vous auprès de notre équipe.

Le commencement de la faim

Les asperges blanches, croustillant à l'œuf cocotte, crémeux de morilles, condiment de fraise balsamique et herbes fraîches (G. / O. / L. / Cél. / Sulf.)

La raviole de betterave rouge, tartare de veau fumé par nos soins, jus de veau réduit, noisettes torréfiées, confit d'échalotes à l'hibiscus (G. / Ar. / FàC. / Sulf. / Mout. / Cél.)

Le carpaccio de gambas, gambas juste rôties, carottes confites, miel, gingembre, aigre douce, vinaigrette aux agrumes, sorbet carotte, orange et gingembre, confit de sésame noir - (Sup. 6 €) (Cr. / Sés. / Mout. / Sulf.)

La mer, la rivière

Le poisson selon l'arrivée, risotto d'asperges et chorizo, crémeux de curry au maïs (P. / L. / G. / O. / Mout. / Cél.)

Le pavé de sandre poêlé sur sa peau, déclinaison de fenouil : en mousseline, en compotée, cru, siphon de pommes vertes et aneth, crème à l'aneth - (Sup. 6 €) (P. / G. / O. / L.)

Le pré, le clapier

La tranche de magret de canard grillée, wok de légumes et cacahuètes grillées, jus réduit caramélisé (G. / Ar. / S. / Cél. / Mout.)

La selle d'agneau farcie aux épinards et amandes, croûte de persil, crémeux de petits pois, poêlée de légumes de saison, jus corsé au café et balsamique - (Sup. 6 €) (G. / L. / O. / Cél.)

Le lait

L'assiette de fromages (L. / G. / Sulf. / FàC.)

La faisselle salée ou sucrée (L. / G. / Sulf. / FàC.)

Le sucre, la farine

Les desserts sont à commander en début de repas

Le mi-cuit chocolat noir et menthe fraîche (L. / G. / O.)

Le millefeuille fraise, vanille et estragon (L. / G. / O. / Sulf.)

Le pamplemousse au Champagne rosé, biscuit rose et pralines roses - (Sup. 4 €) (L. / G. / O. / FàC. / Ar.)

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.