

## 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

Le crémeux d'asperges blanches,  
blanc manger orange et safran, magret de canard fumé,  
crumble aux herbes et parmesan, jus réduit à l'orange et balsamique

Le tartare de thon,  
jus réduit de veau gingembre et citronnelle à l'aigre douce,  
tuile croustillante aux algues, radis, mousse d'avocat et citron vert

### Le sorbet du moment

Le dos de cabillaud et sa tapenade de chorizo,  
pommes de terre rissolées, oignons confits et chorizo, crémeux de poireaux

Le filet de canette en croûte de praslines Mazet,  
jus réduit à la grenade, wok de légumes de saison

Le fraise/rhubarbe, crumble estragon, rhubarbe confite à la vanille,  
compotée de fraises, tuile croustillante, coulis estragon et rhubarbe,  
sorbet fraise et mousse au lait fraise



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 d'asperges blanches,  
blanc manger orange et safran, magret de canard fumé,  
crumble aux herbes et parmesan, jus réduit à l'orange et balsamique

Le tatin de carottes, caramel au cumin, confit d'échalotes,  
crémeux de fanes de carottes, chips et pickles de carotte

*Le tartare de thon, jus de veau réduit gingembre et citronnelle à l'aigre douce,  
tuile croustillante aux algues, radis, mousse d'avocat et citron vert - (Sup. 6 €)*

## La mer, la rivière

Le dos de loup avec ses asperges blanches rôties, jus réduit d'étrilles

*Le dos de cabillaud et sa tapenade de chorizo, pommes de terre rissolées,  
oignons confits et chorizo, crémeux de poireaux - (Sup. 6 €)*

## Le pré, le clapier

Le filet de canette en croûte de praslines Mazet,  
jus réduit à la grenade, wok de légumes de saison

*Le carré d'agneau d'Écosse rôti, petits pois, oignons botte nouveaux,  
siphon de lard paysan et crémeux de laitue - (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 baba citron limoncello, crémeux citron,  
gel citron limoncello, sorbet citron jaune et meringuette

La mousse chaude au chocolat, crumble chocolat, mangue poêlée,  
tuile au grué de cacao, glace au lait de coco, coulis mangue

*Le fraise/rhubarbe, crumble estragon, rhubarbe confite à la vanille,  
compotée de fraises, tuile croustillante, coulis estragon et rhubarbe,  
sorbet fraise et mousse au lait fraise - (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](http://www.carillongourmand.com)  
ou par téléphone.