

## 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 carpaccio de crevettes roses juste saisies,  
taboulé, crémeux et pickles de chou-fleur,  
pistaches, huile d'herbes fraîches et vinaigrette mangue citron vert

Le tataki de filet de bœuf de Lorraine, houmous de haricots blancs,  
cacahuètes torréfiées, émincé d'oignons caramélisés, jus réduit à l'aigre douce

Le sorbet du moment

Le filet de Saint-Pierre juste poêlé sur sa peau,  
déclinaison de légumes printaniers, crémeux aux agrumes

Le médaillon de longe de veau français cuit rosé en croûte de noisettes torréfiées,  
déclinaison de patates douces, jus réduit de veau au café et balsamique

L'île flottante à l'orange sanguine, crème anglaise à la carotte et au miel,  
tuile aux graines de sésame, compotée de dattes et oranges confites



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 crevettes roses juste saisies,  
taboulé, crémeux et pickles de chou-fleur,  
pistaches, huile d'herbes fraîches et vinaigrette mangue citron vert

Le méli-mélo de légumes printaniers, crémeux de salade,  
ketchup de betterave à la framboise et crumble au thym

*Le tataki de filet de bœuf de Lorraine, houmous de haricots blancs,  
cacahuètes torréfiées, émincé d'oignons caramélisés, jus réduit à l'aigre douce - (Sup. 6 €)*

## La mer, la rivière

Le pavé de filet de lieu noir fumé et confit à l'huile et aux aromates,  
risotto à la betterave rouge, beurre d'échalotes au citron

*Le filet de Saint-Pierre juste poêlé sur sa peau,  
déclinaison de légumes printaniers, crémeux aux agrumes - (Sup. 6 €)*

## Le pré, le clapier

Le moelleux de suprême de pintade et son manchon confit,  
compotée de chou rouge, gastrique aux pommes et coulis d'hibiscus

*Le médaillon de longe de veau français cuit rosé en croûte de noisettes torréfiées,  
déclinaison de patates douces, jus réduit de veau au café et balsamique - (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*

L'île flottante à l'orange sanguine, crème anglaise à la carotte et au miel,  
tuile aux graines de sésame, compotée de dattes et oranges confites

La tarte fine aux pommes confites à la bière brune, noix,  
sucre muscovado, coulis caramel et sorbet à la bière brune

*Le tube croustillant aux fruits exotiques, compotée et carpaccio d'ananas, biscuit dacquoise  
à la noix de coco, mousse pabana, gel au rhum, coulis et sorbet mangue - (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.