



Menu Frisson de la maison Coudray

Prix :65,00€

Foie gras maison dans tous ses états : sauternes et raisin, figues, l'incontournable mi-cuit

Noix de Saint Jacques sur son ecume de sancerre et sa chips de lard

Dos de bar rôti au bouillon d'agrumes sudachi

Raviole de langoustines sur son jus de crustacés

Risotto crémeux d'asperges et Saint Jacques

Médaille de veau français aux girolles

Filet d'agneau en croûte de coriandre et kadaïf

Pavé de filet de bœuf français déglacé au Saint Emilion

Médaille de lotte en habit de choux sur son écume de carottes

Tournedos de magret de canard de chez soulard lardé au jus rouennais

Ecrin de brie de meaux à la truffe et fleur de tête de moine

Plateau de fromages aop : camembert, pont l'évêque, livarot, neufchâtel, sainte maure de touraine (chèvre),

Comté, beurre demi-sel de la ferme

Votre buffet de desserts scintillant
Assortiment de desserts, 4 parfums au choix dans notre carte

OU

Assortiment de 4 mignardises/verrines en assortiment

Manoir des Carreaux

Café et son carré de chocolat création Coudray Traiteur