



## Menu carte automne 2018

### Entrée / Starter : 5.20 €

Entrée du marché

*Starter of the day*

Crème brûlée au foie gras\*

*Foie gras' creme brulee*

Salade de lapereau aux pruneaux\*

*Salad of rabbit and prunes*

Millefeuille de chèvre et d'andouille de Guéméné\*

*Millefeuille of goat and andouille of Guéméné*



### Plat / Main course: 14.50 €

Plat du marché

*Dish of the day*

Joues de porc aux poires Tapées de Rivarennnes au cabernet franc\*

*Pork cheeks with cabernet franc-style Rivarennes' pears*

Pièce du Boucher Rabelaisienne\*

*Grilled Steak with a Spicy and Chinon Red Wine Sauce*

Poisson du marché selon l'arrivage

*Fish according to our Chef's recipe*



### Fromage / Cheese : 5.20 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) \*

*Cheese tray (3 varieties)*

Chèvre chaud sur salade \*

*Warm goat cheese on salad*



### Dessert / Sweet : 5.20 €

Dessert du marché

*Sweet of the day*

Tiramisu aux fruits exotiques\*

*Exotic fruits' tiramisu*

Aumônière aux pommes\*

*Apples' aumônière*

Poire au caramel de vin et sa glace

*Pear caramel wine and ice cream*

\* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat

*\* Made with local food*

Tous nos plats sont faits maison (sauf les glaces)

*All our dishes are home-made (except ice desserts)*



Menu élaboré par les restaurateurs du « P'tit Bouchon » à Avoine  
Hôtel Restaurant Manoir de la Giraudière, 15 rue de la Giraudière  
37 420 Beaumont en Véron Tél. 02 47 58 40 36, Fax 02 47 58 46 06

