



Menu carte hiver 2019

Entrée / Starter: 5.20 €

Entrée du marché

Starter of the day

Oeufs « meurette »*

Poached eggs « Meurette »

Crème brûlée au saumon fumé*

Smoked salmon creme brulee

Bavarois de chou-fleur au jambon cru*

Cauliflower bavarois in cured ham



Plat / Main course: 14.60 €

Plat du marché

Dish of the day

Noix de jambon au four*

Oven-baked ham nut

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 exotique*

Exotic tiramisu

Miroir aux pommes sur coulis*

Apple mousse cake on coulis

Poire au vin blanc de Touraine & poivre de Sichuan

White wine pear & Sichuan pepper

* 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

