

# Menu carte printemps 2017

## Entrée / Starter : 5.00 €

Entrée du marché (sauf le vendredi)  
*Starter of the day (except Friday)*

Croustillant de chèvre et aux poires\*  
*Crunchy of Goat Cheese with Pears \**

Bavarois de chou-fleur au jambon cru  
*Bavarian cream of cauliflower in the cured ham*

Galipettes aux rillettes de Tours\*  
*Mushrooms Stuffed with Rillettes \**



## Plat / Main course : 14.50 €

Plat du marché (sauf le vendredi)  
*Dish of the day (except Friday)*

Aiguillette de canard façon tournedos aux deux vinaigres et au miel  
*Pressed Duck Slivers with two Vinegar and Honey Sauce*

Pièce du boucher Rabelaisienne \*  
*Grilled steak with spicy and Chinon red wine sauce*

Poisson du marché selon l'arrivée  
*Fish of the market (according to arrival)*



## Fromage / Cheese : 5.00 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) \*  
*Cheese tray (3 varieties)*

Chèvre chaud sur salade \*  
*Warm goat cheese on a bed of lettuce*



## Dessert / Sweet : 5.00 €

Dessert du marché (sauf le vendredi)  
*Sweet of the day (except Friday)*

Tiramisu aux fraises  
*Strawberry tiramisu*

Nougat glacé sur crème anglaise  
*Ice nougat on custard*

Poire au caramel de vin et sa glace vanille\*  
*Pear with Touraine wine and vanilla 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 "Bistrot de l'Atlantide"  
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