



Le Manoir de la Giraudière ***

Une escapade au Pays de Rabelais



MENU GROUPE - 2017

(Choix unique pour l'ensemble du groupe)

 « Fait Maison »

Entrées



Rillettes de saumon, crème citronnée
Galipette à la rilette de Tours *
Croustillant de chèvre aux poires *
Terrine de lapereau aux pruneaux

Plats



Paupiette de sandre et saumon au beurre rouge
Croustillant de cabillaud à la crème d'ail
Suprême de poulet à l'Angevine *
Quasi de veau aux citrons confits
Aiguillettes de canard façon tournedos au vinaigre de cidre et au miel

Desserts



Tiramisu aux fruits de saison
Poire pochée au caramel de vin de Touraine *
Crème brûlée aux éclats de poires tapées *
Délice aux 3 chocolats



Sup. fromages : 5 € (assiette de fromages ou chèvre chaud sur salade)

Sup. amuse-bouche : 1.50 € (verrine de saison)

Forfaits boissons : voir notre « brochure groupe »

* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat

Tous nos plats sont faits maison

Devis et menu de
saison sur demande :
02 47 58 40 36
[giraudiere@hotels-
france.com](mailto:giraudiere@hotels-france.com)

Menu élaboré par les restaurateurs du « Bistrot de l'Atlantide »