



Menu carte été 2019

Entrée / Starter: 5.20 €

Entrée du marché

Starter of the day

Bavarois de tomate et son gazpacho*

*Bavarian cream of tomato and its gazpacho (cold soup)**

Crème brûlée au saumon fumé*

*Smoked salmon creme brulee**

Rosace de melon et son jambon cru*

*Melon with ray ham**



Plat / Main course: 14.60 €

Plat du marché

Dish of the day

Suprême de pintade au vinaigre de framboise

Breast of guinea-fowl in raspberry vinegar

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 rouges*

*Red fruits tiramisu**

Poire au caramel de vin de Chinon

Pear with Chinon wine

Trilogie de sorbets

Trilogy of sorbets

* 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
37420 Beaumont en Véron Tél. 02 47 58 40 36, Fax 02 47 58 46 06

