



# Le Manoir de la Giraudière \*\*\*

Une escapade au Pays de Rabelais



## MENU GROUPE

*(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 : 5.20 € (assiette de fromages ou chèvre chaud sur salade)  
Forfaits boissons : voir notre « brochure groupe »

\* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat  
Tous nos plats sont faits maison

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

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