

Menu carte Hiver 2018

Entrée / Starter : 5.20 €

Entrée du marché

Starter of the day

Œufs meurette *

*Poached eggs with a Chinon red wine sauce **

Flan de topinambour aux St Jacques

Jerusalem artichoke and scallop's flan

Salade de chèvre chaud *

*Warm goat cheese on salad **



Plat / Main course : 14.50 €

Plat du marché

Dish of the day

Pièce du Boucher Rabelaisienne *

*Grilled Steak with a Spicy and Chinon Red Wine Sauce **

Pavé de cabillaud à la crème d'ail

Cod steak with garlic cream

Filet de canette au vinaigre balsamique blanc et miel

Fillet of can with white balsamic vinegar and honey



Fromage / Cheese : 5.20 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) *

Cheese tray (3 varieties)



Dessert / Sweet: 5.20 €

Dessert du marché

Sweet of the day

Crème brûlée à la pistache

Pistachio cream brulee

Aumonière aux pommes caramélisées et sa glace vanille *

*Aumoniere with caramelized apples and vanilla ice cream **

Poire au vin blanc de Touraine et au poivre Sichuan *

*Poached pear with Touraine's wine's and 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 "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