



## Menu carte 2019

### Entrée / Starter: 5.20 €

Entrée du marché

*Starter of the day*

Nougat de chèvre\*

*Goat cheese Nougat*

Rillettes de saumon à la crème ciboulette

*Salmon rillettes with chive cream*

Galipettes aux rillettes\*

*Mushrooms Stuffed with Rillettes*



### Plat / Main course: 14.60 €

Plat du marché

*Dish of the day*

Gigot d'agneau au romarin

*Leg of lamb with rosemary*

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*

Crème brûlée aux poires tapées\*

*Creme Brulee with Thumped Pear*

Profiteroles

*Profiteroles*

Galette Bourguilloise\*

*Creamy brioche from Bourgueil*

\* 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

37 420 Beaumont en Véron Tél. 02 47 58 40 36, Fax 02 47 58 46 06

