



Menu hiver 2020



Entrée / Starter

Entrée du marché

Starter of the day

Oeufs « meurette »*

*Poached eggs « Meurette »**

Flan de topinambours aux Saint-Jacques*

*Jerusalem artichoke flan with scallops **

Millefeuille de chèvre et d'andouille de Guéméné*

*Millefeuille of goat cheese and andouille from Guéméné**



Plat / Main course

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 "Rabelaisienne" sauce**

Filet de sandre au beurre blanc

Zander fillet with a white butter sauce



Fromage / Cheese

Plateau de fromages (3 variétés au choix)*

*Cheese tray (3 varieties)**

Chèvre chaud sur salade*

*Warm goat cheese on salad**



Dessert / Sweet

Dessert du marché

Sweet of the day

Nougat glacé

Ice nougat

Crème brûlée à la pistache

Pitachio creme brulee

Pomme rôtie aux fruits secs

Roasted apple with dried fruits

* 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

