

Garrigae®

Ailleurs.

MANOIR DE BEAUVOIR

Formule Par

Un plat
19.00€

Formule Birdie

Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert
26.00€

Formule Eagle

Entrée & Plat & Dessert
33.00€

Nos Entrées

Duo de Foie Gras: Poêlé au Pineau des Charentes, mi-cuit et compotée de figues
Génoise confite à la tomate au chèvre des Maras et sa mousse d'artichaut
Ballotine aux deux Saumons, cœur de langoustine, Es puma de raifort
Velouté d'Asperges et sa Raviole de Ricotta
Suggestion du marché

Nos Plats

Cuisse de Canard de 7 heures, farcie au Foie Gras, Pommes de Terre Grenailles rissolées
Grenadin de Veau laqué en croute de sésame, légumes wok au piment d'Espelette
Selle d'Agneau au Parfum de Gorgonzola, Gratin Dauphinois
Médaille de Lotte New-Burg, Gratin de blettes, Légumes du marché
Courgette Ronde en Cocotte de Saint-Jacques, Légumes Printanier
Ballotine de Cabillaud et de blettes, Riz crémeux Parmesan
Suggestion du Marché

Nos Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages « Chèvre des Maras »
Cheesecake au Chèvre des Maras et sa Praline aux Noix
Moelleux au Chocolat
Assiette Gourmande
Profiteroles maison au chocolat
Suggestion du marché

Notre Chef Sébastien RAIMBAULT

***a fait le choix de vous proposer une carte réduite,
afin de vous cuisiner des produits frais et de saison***

Prix net, service compris

**Désireux de vous proposer une qualité optimale,
certains produits peuvent ne pas être disponibles**

