

Histoire du Manoir de Beauvoir



Menu Enfant

Entrée & plat & dessert du Chef **14.00 €**

Entrée & plat ou Plat & dessert **9.50€**

Salade composée **Ou** Assiette de charcuteries

Steak hâché **Ou** Fish and Chips

Garniture au choix

Moelleux chocolat **Ou** 2 Boules de glace

Nous vous recevons toute l'année

Pour vos événements professionnels,

Séminaires, journée d'étude,
Soirée étape, repas d'affaires...

Pour vos événements privés,

Mariages, baptême, communions,
Repas de famille, anniversaires...

Notre brochure séminaires est disponible à la réception.

N'hésitez pas à demander une visite des salons
et un chiffrage pour votre convention,
séminaire ou séminaire résidentiel

Nos partenaires :



MANOIR DE BEAUVOIR

635 Route de Beauvoir 86550 Mignaloux-Beauvoir

Tél : 33 (0)5 49 55 47 47

Fax : 33 (0)5 49 55 31 95 resa-manoir@garrigae.fr

Le Manoir de Beauvoir se trouve à l'emplacement de l'ancien domaine de la « Boissonnerie » qui a probablement été construit à la fin du 15^{ème} siècle par la famille Boisson.

En 1840, le cadastre indique une reconstruction à la « Boissonnerie » qui sera désormais appelée « Manoir de Beauvoir ». L'ensemble passe en 1850 dans les mains d'Isidore Chevallereau (1794-1878), de Poitiers, également propriétaire du château de Touffou. Il revend le Manoir en 1863 à Guillaume de Fautreau (1809-1865), directeur de l'assurance « Mutuelle de Poitiers », le Manoir de Beauvoir, ancienne Boissonnerie, échoit au fils adoptif de Guillaume Fautreau, Arthur Nouveau de La Carte, vicomte de Fautreau qui y demeure. C'est là que naissent deux de ses enfants, en 1867 et 1870.

Le Manoir de Beauvoir est vendu vers 1877 au Marquis Ernest de La Corbière. C'est lui en 1878, selon le cadastre, qui fait démolir le vieux Manoir de Beauvoir-La Boissonnerie, et fait construire le nouveau Manoir, l'actuel, dans le terrain immédiatement situé à l'Est. C'est sans doute à cette époque que sont posées les boiseries et les cheminées encore visibles à l'intérieur.

Le Marquis de La Corbière est maire de Mignaloux-Beauvoir de 1888 à sa mort, à 81 ans, en 1897. Charles-Théodore Allenet, lieutenant-colonel d'infanterie, achète alors le Manoir de Beauvoir pour y habiter.

En 1904, il fait construire une maison de gardien, comme l'indique la date encore gravée sur ce bâtiment. Sa veuve vend la propriété en 1915 à Maurice Gilbert, marchand de café à Poitiers, fondateur des « Cafés Gilbert ».

Habitant dans l'hôtel particulier situé boulevard du Grand Cerf puis 15 rue de Blossac (Actuel tribunal administratif), il passe son temps libre au Manoir de Beauvoir, sa maison de campagne. Lorsqu'il en fait l'acquisition, la propriété comprend le nouveau Manoir construit en 1878, une ferme ancienne, peut-être les restes de l'ancienne Boissonnerie (L'actuel chemin situé entre la serre et le bâtiment hôtelier contemporain).

En 1922, il fait construire la serre et la buanderie. Entre 1929 et 1935, il confie aux architectes Maurice et Pierre-André Ursault d'importants travaux qui donnent au manoir son aspect actuel. A la même époque, Ursault travaille pour M.Gilbert sur son hôtel particulier, rue de Blossac. Le toit du manoir est alors remanié, de petites lucarnes y sont percées, et un escalier central est aménagé à l'intérieur. Surtout une loggia est accolée à la façade du manoir. Un bassin est creusé dans l'axe du manoir, vers l'est, devant la loggia. Tout autour, un jardin est aménagé par l'architecte de jardins Vuaud-Bruant. Fermé par une haie d'ifs, le jardin comprend plusieurs parterres disposés symétriquement, à la française. Dans le prolongement du bassin, la perspective est marquée par une statue du sculpteur Georges Chauvel, représentant « l'Aube » sonnant le réveil dans un olifant. Une autre statue de Chauvel orne la loggia.

Agrandi, l'immense parc est agrémenté de nouvelles plantations de cèdres du Liban et de chênes d'Amérique. Un kiosque ou maison de chasse est construit au nord du manoir. En 1929, Maurice Gilbert fait édifier une chapelle au sud de la propriété, en remerciement pour la naissance de son premier petit-fils, Claude. Pendant la Seconde guerre mondiale, la famille Gilbert se réfugie dans sa propriété de Beauvoir. Maurice Gilbert y meurt le 12 septembre 1944, à 80 ans. Son épouse y vit jusqu'à sa mort en 1958.

L'activité agricole de la propriété cesse à cette époque-là. A partir de 1990, le manoir de Beauvoir et son parc sont transformés en un hôtel restaurant et golf 18 trous. Les travaux sont confiés à l'architecte Serge Caillaud. Un bâtiment hôtelier est construit à l'ouest du manoir, et le club-house au sud de la grange.



Soirée étape
Uniquement
Marché du Chef

Formule « Birdie »
Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert
28.00€

Formule « Eagle »
Entrée & Plat & Dessert
35.00€

Nos Entrées

*Asperges croquantes au parmesan, crudités, pesto maison ou

*Salade de couteaux poêlés minute et persillés ou

*Marché du chef

Nos Plats

*Pressé de bœuf en croûte, jus de viande aux senteurs de truffes,
mousseline de carottes jaunes ou

*Dodine d'agneau confit et aubergine aux épices douces ou

*Nage de poisson et coquillages aux plantes aromatiques
et petits légumes de saison ou

*Marché du chef

Nos Fromages / Desserts

*Planche de Fromages ou

*Moelleux chocolat, coulis de fruits ou

*Marché du chef



Formule du midi

Entrée & plat & dessert du Chef **21.00 €**

Entrée & plat ou Plat & dessert du chef **17.00€**

Tous les midis en choix du Chef

Nos Entrées

Asperges croquantes au parmesan, crudités, pesto maison **12.50€**

Salade de couteaux poêlés minute et persillés **14.50€**

Carpaccio de légumes de saison, espuma de de mozzarella et basilic **12.00€**

Gaspacho de carottes blanches aux senteurs de menthe **12.00€**

Ravioles d'escargots sur un velouté de pousses d'épinards **14.00€**

Marché du chef **12.50€**

Nos Plats

Pressé de bœuf en croûte, jus de viande aux senteurs de truffes, mousseline de carottes
jaunes **21.00€**

Cuisse de canard de 7 heures, petits légumes braisés de saison **19.50€**

Râble de lapin aux pistaches, jus réduit au romarin du jardin **19.50€**

Dodine d'agneau confit et aubergine aux épices douces **19.50€**

Dos de cabillaud rôti au miel et citron vert **19.50€**

Nage de poisson et coquillages aux plantes aromatiques et petits légumes de saison **19.00€**

Filet de dorade, basmati aux légumes et sauce curcuma **19.50€**

Brochettes de Saint Jacques aux agrumes, fenouil braisé **21.00€**

Marché du chef **15.00€**

Fromages, desserts

Planche de fromages, (chèvre des Maras, bleu et Brie) **9.50€**

Sablé gourmand aux fruits de saison et sa crème fouettée au thé vert **10.00€**

Moelleux au chocolat, coulis de fruits **10.00€**

Profiteroles au caramel beurre salé, sauce chocolat et chantilly maison **11.00€**

Soufflé chaud aux poires caramélisées **10.00€**

Marché du chef **10.00€**

Pour tout changement, un supplément vous sera demandé

Notre Chef Sébastien RAIMBAULT

a fait le choix de vous proposer une carte réduite,

afin de vous cuisiner des produits frais et de saison

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