

Kinder-Menü 14 Euro

Knusprige Hähnchenstreifen mit Cornflakes, Pommes oder
Fang des Tages, Gemüse
Nutella-Crêpe, Schlagsahne
oder
Zuckerwatte-Eis-Duo mit Smarties-Vanilleeis

Getränkewahl:

Diabolo, mit Wasser verdünntes Sirupgetränk
Orangensaft, Apfelsaft
Coca-Cola

**Wir heißen Sie das ganze Jahr über willkommen
Für Ihre geschäftlichen Veranstaltungen,**

Seminare, Studientage,
Geschäftssessen, Übernachtungen..

Für Ihre privaten Veranstaltungen,

Hochzeiten, Taufen, Kommunionen,
Familienessen, Geburtstage...

**Unser Seminarprospekt liegt an der Rezeption aus.
Zögern Sie nicht, eine Führung durch die Lounges zu
erbitten und ein Angebot für Ihre Tagung,
Ihr Seminar oder Ihr Residenzseminar einzuholen.**

Unsere Partner :



Garrigae

Ailleurs.

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

Die Geschichte des Manoir de Beauvoir

Garrigae

Ailleurs.

MANOIR DE BEAUVOIR

★★★

Die Geschichte des Manoir de Beauvoir ist reich an Übergängen und Entwicklungen über die Jahrhunderte. Ursprünglich auf dem Gelände des ehemaligen "Boissonnerie" -Anwesens gelegen, das wahrscheinlich Ende des 15. Jahrhunderts unter der Familie Boisson entstand, durchlief das Herrenhaus bedeutende Veränderungen in den nachfolgenden Besitzverhältnissen.

Im Jahr 1840 verzeichneten die Katasterunterlagen eine Rekonstruktion der "Boissonnerie", die fortan als "Manoir de Beauvoir" bezeichnet wurde. Um 1850 gelangte das Anwesen in den Besitz von Isidore Chevallereau (1794-1878) aus Poitiers, der auch das Château de Touffou besaß. Chevallereau verkaufte das Herrenhaus 1863 an Guillaume de Fautreau (1809-1865), den Direktor der Versicherungsgesellschaft "Mutuelle de Poitiers". Das Anwesen ging dann an den adoptierten Sohn von Guillaume, Arthur Nouveau de La Carte, den Vicomte de Fautreau, über, der dort mit seiner Familie lebte. Zwei seiner Kinder wurden 1867 und 1870 auf dem Anwesen geboren.

Um 1877 wurde das Herrenhaus an Marquis Ernest de La Corbière verkauft, der laut Katasterunterlagen 1878 das alte "Manoir de Beauvoir-La Boissonnerie" abriß und den Bau des heutigen Herrenhauses auf dem angrenzenden östlichen Grundstück in Auftrag gab. In dieser Zeit wurden wahrscheinlich die sichtbaren Holzarbeiten und Kamine installiert.

Marquis de La Corbière war von 1888 bis zu seinem Tod im Jahr 1897 im Alter von 81 Jahren Bürgermeister von Mignaloux-Beauvoir. Charles-Théodore Allenet, ein Oberstleutnant der Infanterie, erwarb das Herrenhaus 1897. Im Jahr 1904 ließ Allenet ein Wachhaus bauen, wie durch das eingravierte Datum am Gebäude gekennzeichnet.

Nach dem Tod von Allenet verkaufte seine Witwe das Anwesen 1915 an Maurice Gilbert, einen Kaffeehändler aus Poitiers und Gründer von "Cafés Gilbert". Gilbert, der hauptsächlich in einem Stadthaus am Boulevard du Grand Cerf (heute 15 rue de Blossac) lebte, verbrachte seine Freizeit im Manoir de Beauvoir, seinem Landsitz. Zum Zeitpunkt des Kaufs umfasste das Anwesen das neue Herrenhaus von 1878, eine alte Farm und möglicherweise Überreste der früheren Boissonnerie.

1922 ließ Gilbert eine Gewächshaus- und Wascheinrichtung vor Ort bauen. Zwischen 1929 und 1935 wurden bedeutende Renovierungsarbeiten von den Architekten Maurice und Pierre-André Ursault durchgeführt, die das Erscheinungsbild des Herrenhauses deutlich veränderten. In dieser Zeit arbeitete Ursault auch an Gilberts Stadthaus in der Rue de Blossac. Das Dach des Herrenhauses wurde renoviert, kleine Gauben hinzugefügt und eine zentrale Treppe im Inneren installiert. Bemerkenswert ist, dass eine Loggia an die Fassade des Herrenhauses angebaut wurde und östlich davon ein Teich angelegt wurde, der auf die Loggia ausgerichtet ist. Um das Gebiet herum wurde von Landschaftsarchitekt Vuaud-Bruant ein symmetrischer Garten im französischen Stil gestaltet. Eingefasst von Eibenhecken, verfügte der Garten über mehrere symmetrische Beete. Vom Teich aus markierte eine Statue des Bildhauers Georges Chauvel, die die "Dämmerung" darstellt und den Weckruf mit einem Horn bläst, die Achse des Gartens. Eine weitere Statue von Chauvel schmückte die Loggia.

Der weitläufige Park wurde erweitert, mit neuen Pflanzungen von Libanon-Zedern und amerikanischen Eichen. Ein Pavillon oder Jagdhaus wurde nördlich des Herrenhauses errichtet. 1929 ließ Maurice Gilbert eine Kapelle südlich des Anwesens bauen, um seine Dankbarkeit für die Geburt seines ersten Enkels Claude zum Ausdruck zu bringen. Während des Zweiten Weltkriegs suchte die Familie Gilbert auf ihrem Anwesen in Beauvoir Zuflucht. Maurice Gilbert verstarb am 12. September 1944 im Alter von 80 Jahren, und seine Witwe blieb bis zu ihrem Tod im Jahr 1958 auf dem Anwesen.

Um diese Zeit endete die landwirtschaftliche Tätigkeit des Anwesens. Ab 1990 wurde das Manoir de Beauvoir und seine Anlagen in ein Hotel, ein Restaurant und einen 18-Loch-Golfplatz umgewandelt. Architekt Serge Caillaud überwachte den Bau eines Hotelgebäudes westlich des Herrenhauses und eines Clubhauses südlich der Scheune.

**Abendessen auf
der Durchreise**

Nur Chef's Marktmenü

"Birdie" Paket

Vorspeise & Hauptgericht oder
Hauptgericht & Dessert

30.00€

"Eagle" Paket

Vorspeise, Hauptgericht &
Dessert

37.00€

Unsere Vorspeisen

- Thunfisch Tataki im Teriyaki-Stil mit Sojacrème und Limette
- Ravioli mit Rote Bete und frischem Ziegenkäse von La Ferme des Maras
 - Rinder-Carpaccio, Burratina, grünes Pesto
 - Chef's Markt-Spezialität

Unsere Hauptgerichte

- Filet vom St. Pierre, Sauce Vierge, Gemüse-Tian
- Entenbrust, Honig- und Thymiansauce, saisonales Gemüse
- Knusprig gefülltes Geflügel mit Tartufade, Kartoffelstampf
- Rinderfilet, Chimichurri-Sauce, Baby-Kartoffeln (zusätzlich 7 €)
 - Chef's Markt-Spezialität

Unsere Käse / Desserts

- Auswahl an Ziegenkäse aus Poitou, gemischten jungen Trieben
 - Knusprige Haselnuss-Schokoladen-Entremet
- Mascarpone-Schaum-Tiramisu mit Erdbeeren und Pistazien
 - Deconstructed Zitronentarte
 - Chef's Markt-Spezialität

**Wir haben uns dafür entschieden, Ihnen eine begrenzte Speisekarte anzubieten,
um mit frischen und saisonalen Produkten zu kochen.
In unserem Streben nach optimaler Qualität
können einige Produkte nicht verfügbar sein.**

Montag bis Samstag: 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Mittags geschlossen

Außer bei Gruppenreservierungen

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

AOP PETIT CHABLIS -VIBRANT	75 Cl.....	42.00€
AOP CHINON BLANC CHARLES PAIN	75 CL.....	36.00€
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL	75 CL.....	35.00€
IGP DU PERIGORD TER'RAZ	75CL.....	32.00€
IGP DE LOIRE MARIGNY NEUF	75 CL.....	31.00€