

## Menu Enfant 14 euros

Croustillant d'Aiguillette de Poulet aux Corn Flakes, Frites  
Ou  
Poisson du Moment, Légumes

Crêpe au Nutella, Chantilly Ou Duo de Glace Barbe à Papa  
et Vanille aux Smarties

**Boisson au Choix :**  
Diabolo, Sirop à l'Eau,  
Jus d'Orange, Jus de Pomme,  
Coca

## 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 :



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](mailto:resa-manoir@garrigae.fr)

## Histoire du Manoir de Beauvoir



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<sup>ème</sup> 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.

**Nos formules :**

**Formule « Birdie »**  
Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert  
**30.00€**

**Formule « Eagle »**  
Entrée & Plat & Dessert  
**37.00€**

**Nos Entrées**

- \* Ravioles et Bouillon Parfumés aux Céleri et Champignons,  
Condiment Persil
- \*Thon en Tataki, Vierge de Tomate et Citron Confit
- \* Crèmeux Parisien, Œuf Basse Température et Champignons Grillés
- \* Gravelax de Saumon et Déclinaison de Betterave

**Nos Plats**

- \* Paleron de Bœuf en 7 Heures, Polenta Crémeuse et Jus de Cuisson
- \* Magret de Canard Rôti aux Baies Rouges, Royale de Champignons,  
Crumble d'Amande
- \* Filet de Bœuf (supp. 7€), Jus Corsé, Pommes de Terre Grenaille et Brocoletti
- \* Filet de Saint-Pierre, Crèmeux de Choux Fleur au Curry,  
Condiments Frits
- \*Lasagne Ricotta, Chèvre et Epinard , Mesclun de Jeunes Pousses
- \* Cœur de Merlu confit , Choux Vert et Sauce Pistache

**Nos Fromages / Desserts**

- \* Assortiments de Chèvre du Poitou, Mesclun de Jeunes Pousses
- \* Tartelette Sablée Myrtilles et Basilic
- \*Baba Bouchon, Infusion Poire Golden Eight, Crème de Tonka
- \* Fondant Chocolat -Mangue
- \* Pomme en Chutney et Sorbet Granny Smith, Emulsion Miel

**Notre Restaurant est ouvert  
Du Lundi au Samedi de 19h à 21h30**

**Fermé les Midis  
Sauf  
Réservation de Groupes**

**EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS**

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€

