



Menu

ENTRÉES

Thon glacé au tamari, confit fondant, kombucha
Tamari-glazed tuna, melt-in-the-mouth confit, kombucha


Gnocchis farcis aux champignons, crumble noir, émulsion forestière
Mushroom-stuffed gnocchi, black crumble, forest emulsion 

Œuf parfait à 63°C, petits pois et fèves, ail des ours, jus végétal
63°C slow-cooked egg, peas and broad beans, wild garlic, vegetable jus 

Quenelles de truite sauce Nantua, kumquats confits
Trout "quenelles" with Nantua sauce, candied kumquats

PLATS

Merlu confit, asperges blanches, ajo blanco, tuile de pain
Confit hake, white asparagus, ajo blanco, bread tuile

Risotto de chou-fleur, champignons grillés,
extraction de champignons, oignons caramélisés
*Cauliflower risotto, grilled mushrooms, mushroom extraction,
caramelized onions* 

Joue de bœuf braisée, crème de patate douce fumée,
jus corsé, quinoa croustillant
Braised beef cheek, smoked sweet potato cream, rich jus, crispy quinoa

Filet de bœuf, gomasio au sésame et fenouil,
sauce XO, fondant de céleri-rave
Beef fillet, sesame & fennel gomasio, XO sauce, celeriac fondant

Volaille jaune confite, aubergine laquée, jus iodé
Confit free-range chicken, glazed eggplant, iodized jus

FROMAGES / DESSERTS

Parfait glacé amandes, mandarine, biscuit diamant, confit d'agrumes
Almond semi-freddo, mandarin, "diamant" shortbread, citrus confit

Miel de tournesol des Prés Leroy, thym citron, crémeux miellé
Sunflower honey from "Prés Leroy", lemon thyme, honeyed cream

Chocolat, thé matcha, sous-bois végétal, croustillant cacao
Chocolate, matcha tea, "forest floor" inspiration, cocoa crunch

Assiette de fromages de la Ferme des Maras
Selection of cheeses from "La Ferme des Maras"

MENU ENFANT - 15€

Croustillant d'aiguillette de poulet pané
Multi graines, frites
*Crispy breaded chicken strips
With mixed seeds, served with chips*

Ou

Fish and Chips ou légumes (*vegetables*)

Fondant au chocolat accompagné d'une glace vanille
Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Ou

Duo de glace barbe à papa et vanille aux smarties
Cotton candy and vanilla ice cream duo with Smarties

Boisson au choix :

Diabolo, sirop à l'eau, jus d'orange, jus de pomme, Coca-cola
Diabolo, water-based syrup, orange juice, apple juice, Coca-Cola

Histoire du Manoir de Beauvoir

Niché au cœur d'un parc arboré, le Manoir de Beauvoir s'élève sur les terres d'un ancien domaine nommé « La Boissonnerie », édifié à la fin du XVe siècle.

Reconstruit en 1840, il prend le nom que nous lui connaissons aujourd'hui et traverse les époques au fil de ses illustres propriétaires, les familles Chevallereau, Fautreau et de La Corbière, qui marqueront durablement son empreinte.

En 1878, le Marquis Ernest de La Corbière fait ériger le manoir actuel, chef-d'œuvre d'élégance où boiseries et cheminées d'époque témoignent encore de la richesse architecturale du lieu.

Quelques décennies plus tard, Maurice Gilbert, fondateur des célèbres Cafés Gilbert, transforme la propriété en un véritable écrin de charme. Sous l'impulsion des architectes Maurice et Pierre-André Ursault, le manoir adopte son allure contemporaine : loggia ouverte sur les jardins, bassin ornemental, sculptures de Georges Chauvel et une chapelle érigée en 1929 en hommage familial.

Aujourd'hui, l'âme du lieu demeure intacte. Transformé dans les années 1990 en hôtel, restaurant et golf, le Manoir de Beauvoir conjugue avec grâce patrimoine et art de vivre.

Sous l'ombre bienveillante des cèdres centenaires, le restaurant **Le Cèdre** perpétue cet héritage, en invitant chaque convive à savourer un instant d'histoire, de terroir et de raffinement.

Menu

Restaurant Le Cèdre

Formule « Birdie »

Entrée & plat

Ou

Plat & dessert

30.00€

Formule « Eagle »

Entrée & plat & dessert

37.00€

Formule « Midi »

Retour du marché

Entrée & plat

Ou

Plat & dessert

à partir de 19.00€

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.

Donnez vie à votre prochain événement : découvrez nos salons lors d'une visite guidée et confiez-nous la réalisation d'une étude sur mesure pour vos séminaires et séjours résidentiels.

Nos partenaires :



Garrigae
Ailleurs.
MANOIR DE BEAUVOIR

635 Route de Beauvoir 86550 Mignaloux-Beauvoir
Tél : 33 (0)5 49 55 47 47
resa-manoir@garrigae.fr