



MENU DU BARON



Cette formule n'est pas proposée les vendredis, week-end et jours fériés

Entrée+ Plat + Dessert 26€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrées

Proposition au chevalet

Plats

Proposition au chevalet

Desserts

Carte des desserts

MENU LE PETIT CEDRE

14 € moins de 10 ans

Plats

Suggestion du chef et son accompagnement

Desserts

1 boule de glace au choix
Vanille de Madagascar, Chocolat noir,
Café, Menthe-chocolat, Fraise, Citron, Poire.

(+2€/boule supplémentaire)



MENU DU CHATELAIN



Entrée + Plat + Dessert 38€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32€

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes maraichers et féculents)

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison
Chutney de fruits et toasts

Ou

Cubisme de saumon fumé maison
Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée et son toast truffé

Ou

Tarte fine de légumes marinés et confits avec copeaux de truffes
« **Attention 10 minutes de cuisson** » (Entrée végétarienne)

Ou

Assiette du Manoir (+6€)
Duo de foie gras maison et cubisme de saumon fumé maison

Ou

Demi-douzaine d'escargots en vol au vent
Beurre persillé aux amandes

Plats

Belle Entrecôte, sauce Périgourdine

Ou

Magret de Canard, sauce Chambertin

Ou

Carré d'agneau rôti croûte d'herbes et son jus

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce Champagne (+6€)

Ou

Dos de cabillaud, Sauce Piquillos

Ou

Barigoule d'artichauts, tomates confites et pavé de seitan poêlé

Plat Végétarien

« La sauce qui accompagne votre met peut être changée à votre convenance
et sur demande »

Carte des desserts



A la carte



Assiette du Manoir **21€**

Duo de foie gras maison et cubisme de saumon fumé maison

« Supplément sur menu de 6€ »

Ou

Terrine de foie gras de canard maison **15€**

Chutney de fruits et toasts

Ou

Cubisme de saumon fumé maison **15€**

Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée et son toast truffé **15€**

Ou

Tarte fine de légumes marinés et confits, avec copeaux de truffes **15€**

« **Attention 10 minutes de cuisson** » (Entrée végétarienne)

Ou

Demi-douzaine d'escargots en vol au vent **15€**

Beurre persillé aux amandes

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes maraichers et féculents)

Belle Entrecôte, sauce Périgourdine **28€**

Ou

Magret de Canard, sauce Chambertin **24€**

Ou

Carré d'agneau rôti croûte d'herbes et son jus **28€**

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce Champagne **32€**

Ou

Dos de cabillaud, Sauce Piquillos **26€**

Ou

Barigoule d'artichauts, tomates confites et pavé de seitan poêlé **22€**

Plat Végétarien

« La sauce qui accompagne votre met peut-être changée à votre convenance et sur demande »



Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Mi-cuit au chocolat noir sorbet cassis

Ou

Gratin de fruits frais de saison

« Dessert chaud »

Ou

Profiterole maison sauce chocolat et éclats d'amandes

Ou

Assiette gourmande de 5 pièces

(Prix de la boisson en supplément)

Ou

Assiette de fromages

Fromagerie Maison Payre, Montignac

Ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules

Vanille de Madagascar, Chocolat noir,
Café, Menthe-chocolat, Fraise, Citron, Poire.

(+2€/boule supplémentaire)

Ou

Coupe Fraicheur : Salade de fruits frais & Sorbet citron

Ou

Coupe Dame Blanche : 2 boules Vanille et coulis de chocolat

Ou

Coupe Williams : 2 boules poire et son eau de Vie (2cl) (+2€)

Ou

Coupe Colonel : 2 coupes citron et sa vodka (2cl) (+2€)



Apéritifs

Kir Vin blanc 12cl (Cassis, pêche, mûre, framboise)	4.00€
Soupe de Jules 12cl	9.00€
Kir Royal 15cl	12.00€
Coupe de champagne 15cl	12.00€
Pastis 2cl	4.00€
Ricard 2cl	4.00€
Malibu 4cl	5.00€
Suze 4cl	5.00€
Porto 4cl	5.00€
Martini 4cl	5.00€
Gin Bombay 4cl	5.00€
Gin Bombay saphir 4cl	7.00€
Vodka 4cl	5.00€
Vodka Grey Goose 4cl	7.00€
Tequila gold 4cl	5.00€
Rhum St James 4cl	5.00€
Rhum Ambré 4cl	5.00€
Whisky Clan Campbell 4cl	5.00€
Whisky Whisky Glenfiddish 4cl	7.00€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€
Bailey's 4cl	5.00€
Limoncello 4cl	5.00€

Softs 3.50 €

Coca cola 33cl	Schweppes agrum 25cl
Coca cola zéro 33cl	Schweppes tonic 25cl
Orangina 25cl	Fuze tea peach 25cl
Oasis 25cl	Jus de fruits 25cl
Limonade 25cl	
Perrier 33cl	
Sirop à l'eau / 1.50€	
Diabolo sirop 25cl / 3.60€	



Bières

Pression blonde

Pelforth 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Monaco 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Panaché 25cl / 50cl	4.00€ / 7.00€
Picon 25cl / 50cl	4.20€ / 7.20€

Bières bouteilles 33cl

*BAM brasserie artisanale «In Houblonas Veritas»
«Ne faites pas l'autruche, exigez la BAM !»*

Bière blanche Nuit Blanche	7.00€
Bière fruits rouge Purple fiesta	7.00€
Bière double IPA Chaetophractus	7.00€
Bière blonde spiced beer Sakura	7.00€

Boissons chaudes

Espresso	1.50€
double café	3.00€
décaféiné	1.50€
chocolat chaud	3.50€
Cappuccino	3.50€
thé / infusion	3.50€

Eaux

Evian 1l	4.50€
Evian 50cl	3.50€
Badoit 1l	4.50€
Badoit 50cl	3.50€



Manoir des Cèdres
HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

24 avenue Edmond Roger
24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

contact@manoirdescedres.com
0553030160 - 0781454584