



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

Aumonière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles

Entrée végétarienne

Ou

Soupe de melon, verdure, jambon de pays et légumes pickles

Entrée végétarienne

Plats

Cuisse de canard confite

« Ferme Laleu »

Ou

Assiette du « Panda », infusion d'herbes et légumes primeurs

Ou

Poisson du moment

Desserts

Carte des desserts



MENU DU CHATELAIN

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 30€

Entrées

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

Ou

Saumon gravlax baies roses et fines herbes
beurre au wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée sur son toast aux copeaux de truffes et pointe de
sel de Guérande (+4€)

Ou

Ceviche de poisson du moment
« Sauce ponzu au yuzu »

Ou

Nems de Gambas & légumes au curry

Plats

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine « sauce au foie gras et truffes »

Ou

Tartare filet de bœuf coupé au moment et condiment
Accompagné de potatoes maison

Ou

Magret de Canard sauce Chimichurri
« Huile pimentée, coriandre et persil »

Ou

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin (+4€)

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce vierge aux agrumes et baies roses (+4€)

Ou

Tronçons de lotte sauce curry breton

Carte des desserts





A la carte

Aumonière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles 14€

Terrine de foie gras de canard maison 16€
Chutney de fruits et toasts

Saumon gravlax baies roses et fines herbes 14€
Beurre au wasabi et mini-blinis

Escalope de foie gras poêlée sur son toast aux copeaux de truffes et pointe de sel de Guérande 18€

Ceviche de poisson du moment 14€
« Sauce ponzu au yuzu »

Nems de Gambas & légumes au curry 14€

Cuisse de canard confite 16€
« Ferme Laleu »

Assiette du « Panda », infusion d'herbes et légumes primeurs 14€

Pavé de filet de bœuf sauce Périgourdine « sauce au foie gras et truffes »
26€

Tartare filet de bœuf coupé au couteau 24€
Accompagné de potatoes maison

Magret de Canard sauce Chimichurri 24€
« Huile pimentée, coriandre et persil »

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin 28€

Noix de Saint-Jacques snackées sauce vierge aux agrumes et baies roses 28€

Tronçons de lotte sauce curry breton 22€





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, smarties,
Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé, marron,
Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco

(+2€/boule supplémentaire)



Carte des Desserts



(8€ hors menu)

Tartelette aux noix du Périgord,
caramel beurre salé & chocolat au lait

ou

Entremet Royal chocolat

ou

« Comme un Fraisier » entremet fraises & pistaches
(Fraises de la ferme du Tourtel)

ou

Suggestion du moment :

Baba bouchon, sirop badiane ou agrumes, fruits frais & chantilly

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, smarties,
Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé, marron,
Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco
(+2€/boule supplémentaire)

ou

Coupe fraîcheur : 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 Vie (2cl) (+2€)

ou

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





Apéritifs

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

4.00€

Softs 3.50 €

Coca cola 33cl		Limonade 25cl
Coca cola zéro 33cl	Perrier 33cl	
Coca cola cherry 33cl	Schweppes agrum 25cl	
Orangina 25cl	Schweppes tonic 25cl	
Oasis 25cl		



Fuze tea peach 25cl

Jus de fruits 25cl

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€

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€
Chateldon 75cl	6.50€



Manoir des Cèdres
HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

contact@manoirdescedres.com
0553030160 - 0781454584