



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

Terrine de queue de bœuf et ses condiments

Ou

Proposition donnée à la voix

Plats

Cuisse de canard confite de la maison Laleu

Ou

Proposition donnée à la voix

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

Marbré de foie gras de canard maison
Chutney ananas & miel du rucher de la Jaubertie & toast

Ou

Saumon fumé maison en sashimi
Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

Nems de gambas et légumes au curry
Sauce pili pili

Ou

Escalope de foie gras poêlée et ses toasts truffés

Ou

Ravioles forestières crème aux champignons des sous-bois
Entrée végétarienne

Plats

Pavé de filet de bœuf, sauce Périgueux
Ou

Magret de canard rôti
Sauce épices douces et miel du rucher de la Jaubertie
Ou

Vol au Vent, Ris de veau
Champignons des sous-bois
Ou

Omble chevalier pisciculture Murgat
Sauce vierge aux légumes marinés et baies roses
Ou

« Mifen » nouilles de riz au bouillon végétal épicé et légumes Thai
Et son œuf



Carte des Desserts



Cheese cake revisité au citron, crumble et son sorbet citron

Ou

Omelette Norvégienne vanille, miel du rucher de la Jaubertie et noix de Dordogne

Ou

Salade de fruits frais de saison

Ou

Profiterole glace vanille, sauce chocolat et éclats d'amandes

Ou

La Fraise du Tourtel

Fraises en morceaux, coulis de fraises maison, chantilly, amandes

Ou

Assiette de fromages

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 de saison et son 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 boules citron et sa vodka (2cl) (+2€)

Ou

Coupe After Eight : 2 boules menthe-chocolat et son Get 27 (2cl) (+2€)



Manoir des Cèdres
HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

contact@manoirdescedres.com
0553030160 - 0781454584