



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

Rose de saumon gravlax, marinade aneth et baies roses
Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée et son toast truffé

Ou

Velouté Dubarry
Crumble au comté, croûtons avec lamelles de truffes

Plats

Filet de bœuf, sauce foie gras

Ou

Carré d'agneau rôti croûte d'herbes, sauce miel et épices douces

Ou

Filet de Dorade Royale, sauce Combava
(Cuisson basse température)

Ou

Tagliatelles fraîches, sauce aux senteurs des sous-bois

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

Carte des desserts



A la carte



Terrine de foie gras de canard maison 15€
Chutney de fruits et toasts

Ou

Rose de saumon gravlax, marinade aneth et baies roses 15€
Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

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

Velouté Dubarry 15€
Crumble au comté et croûtons avec lamelles de truffes

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

Filet de bœuf, sauce foie gras 28€
Ou

Carré d'agneau rôti croûte d'herbes, miel et épices douces 28€
Ou

Filet de Dorade Royale, sauce Combava 26€
(Cuisson basse température)

Ou

Tagliatelles fraîches, sauce aux senteurs des sous-bois 26€
Plat Végétarien

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



Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Salade de fruits frais de saison

Ou

Profiterole maison sauce chocolat et éclats d'amandes

Ou

Assiette gourmande, pèle mêle de mignardises

(Prix de la boisson en supplément) *

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 (+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