



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

Aumônière de Cabécou
Miel du rucher de la Jaubertie, noix de Dordogne, mesclun et pickles
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, Cassis.

(+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 au miel du rucher de la Jaubertie & toast

Ou

Rose de saumon fumé maison
Beurre wasabi et mini-blinis

Ou

Nems de gambas et légumes au curry
Sauce pili Pili, mesclun et pickles

Ou

Escalope de foie gras poêlée et ses toasts truffés

Ou

Mozzarella di Bufala, carpaccio de tomates et toast truffé
Entrée végétarienne

Plats

Pavé de filet de bœuf
Sauce foie gras

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

Volaille de la ferme de l'Herm, cuisson basse température
Sauce au Savagnin (Vin Jurassien)

Ou

Omble chevalier pisciculture Murgat
Sauce vierge aux légumes marinés

Ou

Chili végétarien sin carne légèrement pimenté
Maïs, haricots rouges et déclinaison légumineuses



Carte des Desserts



Crème brûlée à la Chartreuse
Elixir de Chartreuse (Voiron 38)

Ou

Omelette Norvégienne Glace 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
Choux de la Pâtisserie Blondy à Rouffignac

Ou

La Fraise du Tourtel

Fraises en morceaux, coulis de fraises maison, chantilly, amandes
Récoltées à la main en bio sur l'exploitation voisine

Ou

Assiette de fromages

Déclinaison de fromages de nos belles régions

Ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules

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

(+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