



## 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 36€

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

(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 au wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée et son toast truffé (+4€)

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

\*\*\*\*\*

## Plats

Pavé de filet de bœuf, sauce forestière

Ou

Tartare filet de boeuf coupé au couteau  
Accompagné de potatoes maison

Ou

Magret de Canard, sauce Velours

Ou

Souris d'agneau de 12 heures confite au romarin (+6€)

Ou

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

Ou

Turbot rôti, Sauce beurre blanc légèrement citronné

Ou

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

Plat végétarien

Ou

Suggestion du moment donnée à la voix

« **Supplément à la valeur du produit** »

\*\*\*\*\*

## 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 au wasabi et mini-blinis

Ou

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

Ou

Tarte fine de légumes marinés et confits, copeaux de truffes **15€**  
« Attention 10 minutes de cuisson »

\*\*\*\*\*

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

Pavé de filet de bœuf, sauce forestière **26€**

Ou

Tartare filet de bœuf, coupé au couteau et au moment **26€**  
Accompagné de potatoes maison

Ou

Magret de Canard sauce Velours **24€**

Ou

Suggestion du moment donnée à la voix  
« Supplément à la valeur du produit »

Ou

Souris d'agneau de 12 heures confite au romarin **32€**  
« Supplément sur menu de 6€ »

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées sauce safranée **32€**

Ou

Turbot rôti, Sauce beurre blanc légèrement citronné **26€**

Ou

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





## Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Gâteau au Noix du Périgord  
Glace à la noix

Ou

Tiramisu Café et Amandes

Ou

Coupe de fruits frais du moment

Ou

Assiette gourmande de 5 pièces  
(Prix de la boisson en supplément)

Ou

Profiterole glace vanille, Sauce Chocolat maison

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 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, 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](mailto:contact@manoirdescedres.com)  
0553030160 - 0781454584