



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 Cèdre

15 € 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 (+5€)

Ou

Taboulé de Quinoa et son Rainbow wrap de légumes et fromage frais
Entrée végétarienne

Plats

Pavé de filet de bœuf
Sauce échalotes et vin rouge

Ou

Magret de canard rôti
Et son caramel d'Oranges

Ou

Punta de Lomo Duroc de Batallé, cuisson basse température
Thym et miel du rucher de la Jaubertie

Ou

Volaille de la ferme de l'Herm, cuisson basse température
Sauce aux champignons des sous-bois

Ou

Filet de Bar
Sauce Beurre blanc au Combava

Ou

« Mifen » nouilles de riz, bouillon végétal au Tahini et légumes
Et son œuf
Plat végétarien



Carte des Desserts

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

Ou

Brownie fondant au chocolat et aux noix de Dordogne
Servi tiédi et sa glace vanille

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

Tartelette de fruits de saison
Et son sorbet

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€)

(Tarif du droit de couvert : 15€/personne)



Manoir des Cèdres
HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

contact@manoirdescedres.com
0553030160