



FORMULE AFFAIRE



Cette formule n'est pas proposée les vendredis soir, week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 24€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 18€

« Une proposition à la voix
vous sera faite pour ce menu »

Entrées

Suggestion entrée 1

Ou

Taboulé de Quinoa et samoussa de légumes au curry

Entrée végétarienne

Plats

Suggestion Poisson ou viande du Moment

Garniture du moment

Ou

Ravioles du Dauphiné

Crème aux noix de Dordogne - Plat végétarien

Desserts

Carte des desserts



MENU DU MANOIR

Entrée + Plat + Dessert 34€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 28€

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison
chutney de fruits et toasts

ou

Carpaccio de saumon gravlax baies roses et fines herbes
beurre au wasabi et mini-blinis

ou

Crème de petits pois et son escalope de foie gras poêlée

ou

Cassolette d'escargots, beurre persillé aux amandes

Plats

Pavé de filet de boeuf sauce Marchand de vin
accompagnement du moment

ou

Tartare de filet boeuf coupé au couteau
accompagné de potatoes maison

ou

Noix de Saint-Jacques rôties en toute simplicité sauce citron **(+6€)**
accompagnement du moment

ou

Pavé d'Espadon, huile vierge
accompagnement du moment

ou

Magret de Canard sauce miel et épices douces
accompagnement du moment

Carte des desserts



MENU DU PETIT CHATELAIN

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, caramel beurre salé, Smarties, noix de coco, pistache et marron
fraise, citron, poire, cassis
(+2€/boule supplémentaire)



Carte des Desserts

Mi-Cuit chocolat, glace caramel beurre salé

ou

Petit pot de crème vanille caramélisée et flambée

ou

Assiette de Fromages

Assortiment de fromages sélection du moment

ou

Coupe Fraicheur

Salade de fruits frais de saison et sorbet citron

ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules

Vanille de Madagascar, chocolat noir,

Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, marron, Smarties

Fraise, citron, poire, cassis

(+2€/boule supplémentaire)

ou

Coupe Dame Blanche : 2 boules Vanille, coulis de chocolat et chantilly

Coupe Ardéchoise : 2 boules marron, crème de marron et chantilly

Coupe Williams : 2 boules poire et son eau Vie (2cl) (+3€)

Coupe Moka : 2 boules café et sa liqueur (2cl) (+3€)

Coupe Colonel : 2 boules citron et sa vodka (2cl) (+3€)

Coupe After Eight : 2 boules menthe-chocolat et son Get 27 (2cl) (+3€)



Manoir des Cèdres
HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

contact@manoirdescedres.com
0553030160 - 0781454584