



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€

Entrées

Salade Savoyarde

Nems De reblochon fondant aux pommes
Noix de Région, Jambon de pays, croûtons et Légumes Pickles

ou

Rillettes de Saumon aux Fines Herbes
Servie avec une petite verdure

ou

Terrine de Canard de la Ferme de l'Herm à Rouffignac
Servie avec une petite verdure et ses condiments

Plats

Ravioles du Dauphiné crème Saint Marcellin

ou

Suggestion Poisson du Moment

ou

Suggestion Viande du Moment

Desserts

Carte des desserts



FORMULE DU MANOIR

Entrée + Plat + Dessert 34€

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

Entrées

Assiette du Manoir, Duo entre Terre et Mer
Le foie Gras en terrine mi-cuit et Saumon Gravlax au fines herbes, Baies Roses

ou

Ceviche de Bar, jus de citron & Vodka
Pointe de wasabi

ou

Duo De Foie Gras de canard « L'entre deux » **(+4€)**
Foie gras en terrine et poêlé
Brioche Toastée, poivre du Timut

Plats

Pavé de Filet de Bœuf, Sauce Vin Jaune et Morilles **(+6€)**
Accompagnement du moment

ou

Tartare de Bœuf Coupé Au couteau au Moment
Condiments Acidulés, potatoes Maison

ou

Noix de Saint Jacques Rôties en toute simplicité **(+4€)**
Beurre Noisette, Noisettes Torréfiées & Sauce Soja

ou

Pavé de Skrei, Sauce Vierge
Brunoise de Légumes et fines Herbes Fraîches marinées dans l'Huile d'olive,
Jus de citron et Pignons de Pin

ou

Magret de Canard Aux épices douces et miel de Dordogne,
Sauce Caramel D'oranges

Desserts

Carte des desserts



MENU DU PETIT CHÂTELAINE

12€ moins de 10 ans

Plats

Suggestion du Chef et son accompagnement

Desserts

1 boule de glace au choix
pures gousses de vanille de Madagascar, chocolat noir de Tanzanie avec copeaux de chocolat,
rhum ambré et raisins blonds, infusée café IGP de Colombie, chartreuse,
fraise senga, citron, poire, cassis
(+2€/boule supplémentaire)

ou

1 faisselle.



Carte des Dessert

Cheese Cake Pressé ...
Citron, zestes confits & Sorbet

ou

Mi-Cuit Chocolat 75 % Tanzanie
« Temps d'attente 10 Minutes »

ou

Crème Brûlée Vanille caramélisée en toute simplicité

ou

Crumble de fruits Frais rôtis de saison

ou

Assiette gourmande
(elle accompagne votre café, thé ou spiritueux)

ou

Coupe fraîcheur 2 Boules & Salade de Fruits Frais Maison
(Glaces ou Sorbets)

ou

Coupe de glaces au choix 2 boules
pures gousses de vanille de Madagascar, chocolat noir de Tanzanie avec copeaux de chocolat,
rhum ambré et raisins blonds, infusée café IGP de Colombie, chartreuse,
fraise senga, citron, poire, cassis
(+2€/boule supplémentaire)

ou

Assiette de Fromages
Assortiment de Fromages Sélection du Marché

ou

Faisselle Fromage Blanc
« Miel, Sucre, Crème »

ou

Coupe des Pères Chartreux : 2 boules chartreuse et sa liqueur (+3€)

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

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

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



Apéritifs

Kir Vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche, 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 Whisky	5.00€
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	Perrier 33cl
Coca cola zéro 33cl	Schweppes agrum 33cl
Coca cola cherry 33cl	Schweppes tonic 33cl
Orangina 25cl	Fuze tea peach 25cl
Oasis 25cl	Jus de fruits 25cl
Limonade 25cl	

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€

Pression blonde

Affligem 25cl / 50cl	5.00€ / 9.00€
Picon 25cl / 50cl	4.20€ / 7.20€

Bières bouteilles 33cl

La «Brassée 24», une bière artisanale sincère et de caractère Périgourdine. Xavier et Jean-Yves élaborent les recettes avec gourmandise et créativité, en utilisant des ingrédients de haute qualité (absence d'OGM)

Brassée 24 Blanche	7.00€
Brassée 24 IPA	7.00€
Brassée 24 Noix	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€
Chateldon 75cl	6.50€



Manoir des Cèdres

HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

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

contact@manoirdescedres.com
0553030160 - 0781454584