



## 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 CHÂTELAIN

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