

Les Tartines de Capucine

Tranchée dans un pain de campagne au levain, nos tartines sont accompagnées de pommes frites et de salade de saison. **20,00€**

La Manoir

Gravlax de saumon du Manoir, concombre, crème citronnée et aneth.

L'Allée des Charmes

Jambon noir du Périgord, cabécou pané aux noix, tartare de tomates.

La Potager

Caviar d'aubergines, tofu, poivrons grillés, tomates, olives.

Les Entrées

La Terrine de Foie Gras du Manoir

au Monbazillac, chutney de figues . . . 18,50€

Le Demi Melon Charentais

au Monbazillac ou au vin de noix 13,00€

L'Assiette de Gravlax de Saumon

du Manoir, crème citronnée à l'aneth 14,00€

Les Assiettes Gourmandes

Accompagnées d'une salade "Healthy" en verrine (quinoa, pois cassés, lentilles bio, tomates, échalotes, herbes du jardin).

Autour du Périgord **22,00€**

Foie gras du Manoir, manchons de canard confit, magret fumé maison, noix.

Autour de la Mer

Gravlax de saumon du Manoir, tartare de daurade royale, rillettes de sardines.

Le coin des enfants **9,50€**

Omelette nature, Nugget's ou Steak haché accompagnés de pommes frites ou haricots verts

Bâtonnet au choix
vanille, chocolat ou fruits

Les Coupes Glacées **9,00€**

La Dame d'Eyrignac

Glace vanille de Madagascar, fraise du Périgord, mirabelle, coulis de fraise maison, chantilly

La Préférée de Monsieur Patrick

Glace rhum raisin, noix du Périgord, caramel à la fleur de sel, sauce chocolat maison, chantilly

La coupe Gilles Sermadiras

Glace noix de coco, vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, chantilly

La coupe des Jardiniers

Sorbet citron vert, fraise du Périgord, basilic instinct, coulis fraise maison, chantilly

La Délice de Fleurs

Glace violette, rose d'Eyrignac, jasmin, sirop de cerise, chantilly

La Délice de Fruits

Sorbet fraise du Périgord, passion, mangue, coulis fraise maison, chantilly

La Dame Blanche

Glace vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, chantilly

Chocolat ou Café Liégeois

Glace chocolat ou café, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat ou café, chantilly

Le Banana Split

Banane fruit, glacé vanille de Madagascar, chocolat et sorbet fraise du Périgord, sauce chocolat maison, chantilly

La Coupe

1 boule 3,00€
2 boules 5,50€
3 boules 8,00€
Supplément chantilly 1,00€

23,00€ Le menu Eyrignac

Mijoté de Bœuf au Foie Gras
et truffe d'été, pommes de terre grenaille
- OU -

Confit de Canard IGP Périgord
jus réduit à l'orange poivrée,
pommes de terre sarladaises et salade

Crèmeux végétal
aux graines de chia infusé à la menthe,
coulis de fraise maison
- OU -

Gâteau aux Noix
glace vanille

Les Plats

Filet de Daurade Royale 19,50€
Riz au jasmin et sauce vierge

Omelette de Monsieur le Curé 20,00€
au foie gras et aux cèpes, pommes frites
et salade

Confit de Canard IGP Périgord 19,50€
Jus réduit à l'orange poivrée,
pommes de terre sarladaises

Pièce du Boucher 21,00€
grillée à la fleur de sel (280g),
pommes frites et salade

Burger Périgourdin 20,50€
Bun's d'artisan, steak haché façon boucher,
foie gras, crème de cèpes, pommes frites
et salade

Les Desserts **8,50€**

Assortiment de fromages du moment

Crèmeux végétal
aux graines de chia infusé à la menthe,
coulis de fraise maison

La Roseraie blanche

Glace aux éclats de roses d'Eyrignac,
brisures de meringue, sirop de vanille,
biscuit rose, chantilly

Mousse au Chocolat à la fève Tonka

Gâteau aux noix et glace vanille

Café ou Thé gourmand (supp. 2,00€)



Les parfums

Les Glaces Artisanales

Vanille de Madagascar, chocolat, café, noix du Périgord, rhum raisin, caramel à la fleur de sel de Guérande, noix de coco, violette, rose aux éclats de roses d'Eyrignac, jasmin, basilic instinct, Capucine (abricot-cassis-anis).

Les Sorbets

Citron vert, fraise du Périgord, fruits de la passion, mangue, mirabelle.

CUISINE 100% MAISON

Les Apéritifs

Cocktail du Manoir 8,50€
Crème de violette et rose, pisang,
méthode champenoise
Coupe de Champagne 10,00€
Americano 9,00€
Vin de Noix Maison 5,50€
Kir Royal 11,00€
Kir Vin Blanc 5,50€
Verre de Vin Blanc 5,00€
Verre de Monbazillac 6,00€
Martini rouge / Blanc, Suze, Porto 5,00€
Ricard 5,00€
Whisky, Vodka, Gin 7,00€
Whisky, Vodka, Gin + Soda 9,00€

Les Boissons Fraîches

Jus de Fruits 4,00€
Orange, ananas, pamplemousse, pomme,
raisin, abricot, tomate
Cocktail de Jus de Fruits "Le Jardin" 5,50€
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, sirop
de cerise, perrier
Sodas 33cl 4,00€
Coca cola, coca zéro, limonade, tonic, fresh
agrumes, perrier, orangina (25cl)
Diabolo 4,00€
Sirop à l'eau 3,00€
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise,
anis, pêche, cassis, violette, fleur
de sureau, cerise

Les eaux (plate ou gazeuse)

. 50cl 1L
. 4,80€ 5,80€

RÉDUCTION DE 2€
sur présentation
d'un ticket d'entrée adulte
(uniquement sur un plat)

2€ DISCOUNT
on meal with an adult ticket
(only for a main course)

Les Boissons Maison

Thé glacé aux fruits rouges
et hibiscus **4,50€**

OU
Citronnade à la vanille de Madagascar

Les Bières

. 25cl 50cl
Pression 4,00€ 7,80€
Panaché, Monaco 4,00€ 7,80€

Bouteilles 25cl 33cl
La Chavagn' (locale) 6,00€

Blanche, brune, blonde ou ambrée
Bière sans alcool 4,00€

Cidre brut 4,00€

Les Boissons Chaudes

Café expresso 2,50€
Grand Café expresso 4,50€
Cappuccino 4,80€
Café viennois 4,80€
Chocolat chaud 4,80€
Thé Dammann Frères 4,00€
Infusion Dammann Frères 4,00€

Du côté de la cave

Verre 37,5cl 75cl
Bergerac Château Bellingard
Blanc sec, rouge, rosé 17€ 23€
Monbazillac 6€ 32€
Pécharmant Château Terre Vieille 29€ 30€
Vins au Pichet Verre 25cl 50cl
Blanc Sauvignon 5€ 7,50€ 11€
Rosé Syrah Grenache 5€ 7,50€ 11€
Rouge Merlot 5€ 7,50€ 11€
Champagne (75cl) 55€

Les Crêpes et Gaufres

Composez votre crêpe ou gaufre gourmande en ajoutant les ingrédients de votre choix.

La Crêpe ou Gaufre originale 4,50€

Les gourmandises :

Sucre, sauce chocolat maison, coulis fruits rouges, sauce
caramel beurre salé, miel, noix caramélisées, chantilly 0,50€
Banane 2,00€
Boule de glace 3,00€