



JCôté Jardins

Nos Gourmandises Sucrées

- LA ROSERAIE BLANCHE** 9,00 €
Exclusivité Eyrignac. Créée pour les 20 ans de la Roseraie. Glace aux éclats de Roses d'Eyrignac, brisures de meringue, sirop de vanille, biscuit rose, chantilly.
- TARTE FINE AUX POMMES DU VERGER** 9,00 €
Sauce caramel
- GÂTEAU AUX NOIX D'EYRIGNAC** 9,00 €
Glace vanille
- PANNA COTTA À LA VIOLETTE DES PRÉS** 8,50 €
- CAFÉ «TRÈS» GOURMAND DE TANTE HENRIETTE** 12,00 €
Mini panna cotta à la violette, tarte fine aux pommes, gâteau aux noix, glace à la rose d'Eyrignac.

Nos Coupes Glacées

9,90 €

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par ROLLAND MANOUVRIER Maître Artisan Glacier en Périgord

LA DAME D'EYRIGNAC

Glaces : Vanille de Madagascar, Fraise du Périgord, Mirabelle, accompagnées de coulis de fraise et chantilly.

LA PRÉFÉRÉE DE MONSIEUR PATRICK
Glaces : Rhum raisins, Noix du Périgord, Caramel à la fleur de sel, accompagnées d'une sauce chocolat maison et chantilly.

LA COUPE GILLES SERMADIRAS
Glaces : 2 boules Noix de coco, 1 boule Vanille de Madagascar, accompagnées d'une sauce chocolat maison et chantilly.

LA COUPE DES JARDINIERS
Glaces : sorbet Citron vert, Fraise du Périgord, Basilic instinct, accompagnées de coulis de fraise et chantilly.

LA DÉLICE DE FLEURS
Glaces : Violette, Rose d'Eyrignac, Jasmin, accompagnées de sirop de cerise et chantilly.

LA DÉLICE DE FRUITS
Glaces : sorbet Passion, Mangue, Fraise du Périgord, accompagnées de coulis de fraise et chantilly.

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS
Glaces : 2 boules Chocolat ou Café, 1 boule Vanille de Madagascar, accompagnées d'une sauce chocolat maison ou café et chantilly.

LES PARFUMS

Glaces : Vanille de Madagascar - Rhum Raisins - Noix du Périgord - Caramel à la Fleur de Sel - Noix de coco - Chocolat - Café - Basilic Instinct - Violette - Rose d'Eyrignac - Jasmin
Sorbets : Fraise du Périgord - Mirabelle - Citron vert - Passion - Mangue

- 1 BOULE 3,50 €
- 2 BOULES 6,50 €
- 3 BOULES 8,90 €
- SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,00 €

LES CRÊPES ET GAUFRES

4,50 €

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

- LES GOURMANDISES** 0,50 €
Sucre, sauce chocolat maison, coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, miel, noix caramélisées, chantilly
- BOULE DE GLACE** 3,00 €

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 BIÈRES

- | | 25cl | 50cl |
|---|---------|--------|
| PRESSION | 4,00 € | 7,80 € |
| PANACHÉ, MONACO | 4,00 € | 7,80 € |
| BOUTEILLES : | 25cl | 55cl |
| LA CHAVAGN' (LOCALE) | | 6,00 € |
| <i>Blanche, brune, blonde ou ambrée</i> | | |
| BIÈRE SANS ALCOOL | | 4,00 € |
| CIDRE BRUT | 11,00 € | - |

LES BOISSONS MAISON

4,50 €

THÉ GLACÉ AUX FRUITS ROUGES ET HIBISCUS
ou
CITRONADE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

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
 - SODA** 33cl 4,00 €
Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade, Tonic, Fresh Agrumes, Perrier, Orangina (25cl)
 - DIABOLO** 4,00 €
 - SIROP À L'EAU** 11,00 €
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise, anis, pêche, cassis, violette, fleur de sureau, cerise
- | | 50cl | 1l |
|--|--------|--------|
| LES EAUX (plate ou gazeuse) | 4,80 € | 5,80 € |

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS DU MOMENT AU VERRE OU À LA BOUTEILLE (voir ardoise)

- VIN AU PICHET (blanc, rouge, rosé)**
- LE VERRE** 12cl 5,00 €
- LE PICHET** 25cl 7,50 €
- LE PICHET** 50cl 11,00 €

MENU EYRIGNAC

25,00 €

CONFIT DE CANARD IGP PÉRIGORD
jus réduit à l'orange poivrée, pommes de terre grenailles persillées

PANNA COTTA À LA VIOLETTE DES PRÉS

LES TARTINES DE CAPUCINE

Tranchée dans un pain de campagne artisanal au levain et accompagnée d'une salade de saison et de pommes frites maison

- TRADITION** 22,00 €
- AVEC FOIE GRAS DU MANOIR** 26,00 €

LA CALPRENÈDE

Tête de veau du limousin, sauce Gribiche, caprons, tomate cerise et pickles de betteraves.

L'ALLÉE DES CHARMES

Jambon noir du Périgord AOP, tartare de tomates, chantilly de Cabécou, noix.

LA «7 SOURCES»

Saumon gravlax du Manoir, concombre, crème citronnée et herbes du jardin.

LA MANOIR

Magret de canard fumé du Manoir, gésiers confits, tartare de tomates, chantilly de Cabécou, noix.

LA POTAGER

Caviar d'aubergines, poivrons confits, tomate cerise, pickles de betteraves, crème balsamique.

À LA CARTE

LA FAMEUSE SALADE ARTABAN

- TRADITION** 22,00 €
- AVEC FOIE GRAS DU MANOIR** 26,00 €
Gésiers confits, magret fumé du Manoir, Cabécou toasté, confiture de pétales de roses, noix, Salade de saison.

OMELETTE DE MONSIEUR LE CURÉ AUX CÈPES

- ET AU FOIE GRAS DU MANOIR** 26,00 €
Salade de saison et pommes frites maison.

OMELETTE AUX CÈPES DE NOS BOIS

- 21,00 €
Salade de saison et pommes frites maison.

CONFIT DE CANARD IGP PÉRIGORD

- 22,00 €
Jus réduit à l'orange poivrée, pommes de terre grenailles persillées.

BURGER EYRIGNAC

- 22,00 €
Bun's brioché, steak haché façon boucher, comté, crème de cèpes au parfum de truffe, oignons rouges, tomate, salade de saison et pommes frites maison.

LES JARDINIERS EN HERBE

Jusqu'à 10 ans - 12,00 €

NUGGET'S DE POULET ou STEAK HACHÉ
ou **OMELETTE NATURE**
salade et pommes frites maison

BÂTONNET DE GLACE AU CHOIX
vanille ou Chocolat