



★★★★★
LE MANOIR
DE GRESSY

Bienvenue





BISTRONOMIQUE

“

Ma cuisine est une rencontre entre authenticité et émotion. Chaque plat raconte une histoire : celle des produits de saison, du terroir et du savoir-faire que nous sublimons avec passion.

Je m'inspire des traditions françaises tout en y apportant une touche de modernité et d'audace.

Mon ambition ? Offrir des saveurs justes, des textures équilibrées et des moments qui restent en mémoire, le tout porté par une brigade unie et dédiée à l'excellence.

Le chef Nicolas Vlimant & son équipe

”



Carte élaborée par le Chef Nicolas Vlimant. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. La viande de veau (côte de veau) est née, élevée et abattue en UE, la viande de canard (canette) est née, élevée et abattue en France

LES ENTRÉES | STARTERS

L'ŒUF PARFAIT

Un œuf parfait cuit à 63°C, velouté de panais et tranche de magret de canard fumé, parmesan.

63° C slow-cooked egg, parsnip velouté, smoked duck breast, Parmesan.

14 €

LE SAUMON MARINÉ

Pavé de saumon aux zestes d'agrumes et poivre de Sichuan, riz noir et sommités de chou-fleur, beurre blanc à la roquette.

House-made Gravlax-style marinated salmon, cucumber ribbons, light dill cream, seasonal pickles and yuzu pearls.

15 €

LA BRIOCHE PERDUE

Tranche de brioche façon pain perdu sucré-salé, Portobello rôti au vinaigre balsamique, confit d'oignons aux fruits rouges, roquette

Sweet and savoury brioche French toast, roasted Portobello with balsamic vinegar, red fruit onion confit, arugula.

12 €

LA FRAÎCHEUR DE CREVETTES

Salade composée fraîcheur aux crevettes marinées au curry, mangue, citronnelle, concombre et vinaigrette citron vert et lait de coco.

Fresh salad of curry-marinated shrimp with mango, lemongrass and cucumber, lime and coconut dressing.

15 €

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

LE LIEU NOIR

Dos de lieu noir poêlé sur peau, purée de pommes de terre et chou pak choï, crème aux algues et crumble au curry.

Pan-seared pollock loin, potato purée, pak choi, seaweed cream and curry crumble.

22 €

LE SAUMON

Pavé de saumon aux zestes d'agrumes et poivre de Sichuan, riz noir et sommités de chou-fleur, beurre blanc à la roquette.

Salmon fillet with citrus zest and Sichuan pepper, black rice and cauliflower florets, arugula beurre blanc.

26 €

VIANDE | MEAT

LE FILET DE POULET JAUNE

Filet de poulet jaune rôti sur peau, émulsion de crème de volaille au maïs, jardinière de légumes et pop-corn salé.

Roasted yellow chicken breast with crispy skin, corn chicken cream emulsion, seasonal vegetables and salted popcorn.

24 €

L'ONGLET DE BŒUF

Onglet de bœuf à la fleur de sel, pommes de terre paillasson, champignons de Paris glacés, jus réduit au porto.

Beef hanger steak with fleur de sel, potato rösti, glazed button mushrooms and reduced port wine jus.

26 €

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Risotto crémeux au parmesan et marsala, poêlée et velouté de champignons..

Creamy Parmesan and Marsala risotto, sautéed and mushrooms velouté.

20 €

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

13 €

LA CLÉMENTINE CHOCO

Clémentine en textures : confite, fraîche et brûlée, siphon de chocolat noir amer et son crumble.

Clementine in different textures: candied, fresh and brûlée, bitter dark chocolate espuma and crumble.

10 €

LE FINGER CHOCO-CARAMEL

Biscuit craquant au chocolat et mousse légère, caramel au beurre salé, cacahuètes grillées et son praliné.

Crunchy chocolate biscuit with light mousse, salted butter caramel, roasted peanuts, and praline.

12 €

LA TARTE FRAMBOISE

Tarte sablé breton à la fleur de sel, crème légère à la vanille de Madagascar, framboises fraîches.

Breton shortcrust tart with fleur de sel, light Madagascar vanilla cream, fresh raspberries.

10 €

LA DACQUOISE COCO-ANANAS

Dacquoise moelleuse à la noix de coco, crémeux de chocolat blanc et cubes d'ananas confit.

Soft coconut dacquoise, white chocolate cream, and candied pineapple cubes.

8 €



Merci pour votre visite au Manoir de Gressy.
Retrouvez-nous aussi sur le réseaux sociaux!

Thank you for your visit to the Manoir de Gressy.
Follow us on social media!

manoirdegresy.com