



★★★★  
**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

**Œuf parfait cuit à 63°C, velouté de fèves vertes, crispy de chorizo et Comté.**

*63°C slow-cooked egg, green broad bean velouté, crispy chorizo and Comté cheese.*

14 €

### L'ASPERGE VERTE

**Pêle-mêle de queues d'asperges et cassis, sabayon à l'ail des ours, copeaux de tomme au foin.**

*Medley of asparagus tips and blackcurrant, wild garlic sabayon, shavings of hay-aged tomme cheese.*

14 €

### 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 €

#### LA DORADE

**Filet de dorade, vierge à la grenade et au citron, sucrose grillée et crue, frites de panisse, crème de yaourt au sumac.**

*Sea bream fillet, pomegranate and lemon vierge sauce, grilled and raw baby gem lettuce, panisse fries, yogurt cream with sumac.*

24 €

## 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

### LA COURGETTE GRILLÉE

*Demi-courgette grillée et poêlée d'aubergine, sauce romesco, cubes de polenta et tempura d'aubergine, crémeux de piquillos.*

*Grilled half zucchini and sautéed eggplant, romesco sauce, polenta cubes and eggplant tempura, piquillo pepper cream.*

16 €

---

## LES DESSERTS | DESSERTS

---

**Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)**

*Cheeses plate (selection of 4 cheeses)*

13 €

### LA PAVLOVA FRAISE ET CITRON NOIR

*Meringue française et crème légère, tombée de fraises et coulis, glace au citron noir.*

*French meringue with light cream, stewed strawberries and coulis, black lemon ice cream.*

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 €

