



**LE MANOIR  
DE GRESSY**

**ienvenue**



*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*



---

## SEMI-GASTRONOMIE...

---

“

*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 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*

”



---

## LES ENTRÉES | STARTERS

---

### FRAICHEUR D'ASPERGES VERTES ET MAÏS AUX ÉPICES SPIGOL ET CANARD FUMÉ

*Panna cotta d'asperges vertes, pêle-mêle de têtes d'asperges et mini maïs glacés aux épices Spigol, sorbet asperge et vinaigrette safranée*

*Green asparagus panna cotta, jumble of asparagus heads and mini corn glazed with Spigol spices, asparagus sorbet and saffron vinaigrette*

**18€**

### CARPACCIO DE NOIR DE CRIMÉE

*Carpaccio de tomates noires de Crimée, écume d'eau de tomates au safran, pêle-mêle de fleurs d'été, olives de Kalamata, crumble au basilic et pignons de pain torréfiés, vinaigrette légère d'un balsamique blanc*

*Carpaccio of black Crimean tomatoes, saffron tomato water foam, jumble of summer flowers, Kalamata olives, basil crumble and roasted pine nuts, light white balsamic vinaigrette*

**16€**

### L'ESPADON GRILLÉ ET PASTÈQUE

*Aiguillettes d'Espadon et de pastèques grillées, espuma de feta à l'origan, pousse de mâche et vinaigrette aux condiments de grenade*

*Grilled swordfish and watermelon aiguillettes, oregano feta espuma, lamb's lettuce shoots and vinaigrette with pomegranate condiments*

**18€**

### TORTELLINIS AUX CHAMPIGNONS

*Tortellinis farcies aux champignons de saison, poêlée de morilles aux herbes fraîches, crème de volaille au vin jaune, écume de comté affiné*

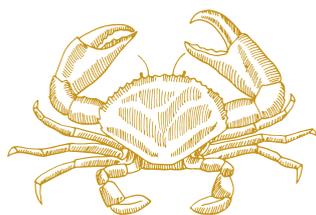
*Tortellini stuffed with seasonal mushrooms, pan-fried morels with fresh herbs, cream of poultry with yellow wine, foam of mature Comté cheese*

**18€**

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.*

*Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*

**manoirdegressy.com**



---

## LES PLATS | MAIN COURSES

---

### POISSON | FISH

#### LE FILET DE BAR

*Le filet de bar roti sur la peau, riz empereur façon risotto, fumet à l'huile d'argan, sommitées de brocolis aux notes d'agrumes, crumble de macadamia*

*Fillet of sea bass roasted on the skin, risotto-style emperor rice, argan oil fumet, citrus broccoli tops, macadamia crumble*

**34€**

#### LA GAMBAS

*Gambas arrosées au Mirin, demi-fenouil roti pané au sésame de prune, légumes de saison, purée de pommes terres et crème de carapaces infusée au galanga*

*Prawns basted with Mirin, half roasted fennel breaded with plum sesame, seasonal vegetables, mashed potatoes and shell cream infused with galanga*

**34€**

### VIANDE | MEAT

#### LE FILET DE VEAU

*Médailon de filet de veau cuit basse température, courgettes grillées, sauce Romesquo et aubergines frites en chapelure panko, cubes de polenta, jus de viande aigre doux au paprika fumé*

*Medallion of veal fillet cooked at low temperature, grilled courgettes, Romesquo sauce and fried aubergines in panko breadcrumbs, polenta cubes, sweet and sour meat jus with smoked paprika*

**36€**

#### DUO BOUDIN ET FILET DE POULET

*Boudin blanc farci au confit de groseilles, demi-filet de poulet grillé sur la peau, mousseline de petits pois et légumes glacés de printemps, demi-glace de volaille aux groseilles*

*White pudding stuffed with redcurrant confit, half chicken breast grilled on the skin, muslin of peas and glazed spring vegetables, poultry demi-glace with redcurrants*

**28€**

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.*

*Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*



---

## LES DESSERTS | DESSERTS

---

*Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)*

*Cheeses plate (selection of 4 cheeses)*

**15€**

### **CHOCOLAT GIANDUJA ET CITRON JAUNE**

*Crèmeux intense de chocolat Gianduja, croustillant de riz soufflé, gel citron jaune et espuma de noisettes*

*Intense Gianduja chocolate cream, crispy puffed rice, yellow lemon gel and hazelnut espuma*

**14€**

### **LA PÊCHE DE VIGNE**

*Pêche de vigne roti au porto rouge, panna cotta au yaourt, glace yaourt et crumble d'amandes, raisins frais*

*Roasted vine peaches with red port, yoghurt panna cotta, yoghurt ice cream and almond crumble, fresh grapes*

**12€**

### **LA FRAISE WASABI**

*Tombée de fraises fraîches à la feuille de citronnelle, gel Wasabi, sorbet citronnelle, meringue craquante au Wasabi*

*Fresh strawberry drop with lemongrass leaf, Wasabi gel, lemongrass sorbet, crunchy meringue with Wasabi*

**12€**

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.*

*Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*



★ ★ ★ ★  
**LE MANOIR**  
**DE GRESSY**



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

*Thank you for your visit to the Manoir de Gressy.  
Find us also on social networks!*

**[manoirdegressy.com](http://manoirdegressy.com)**