



BIENVENUE AU
CELLIER DU MANOIR



Carte élaborée par les équipes du Manoir. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. Notre viande de bœuf (Picanha) est née, élevée et abattue en Irlande, le veau (T-Bone) est né, élevé et abattu au Pays-Bas.

MENU AFFAIRE

- DISPONIBLE DU DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI -

MENU HORS BOISSONS

ENTRÉE • PL AT OU PL AT • DESSERT | **30€**

ENTRÉE • PL AT • DESSERT | **38€**

Menu selon le marché, les saisons & les envies du Chef & de ses équipes

Entrée du jour à l'ardoise



Plat du jour à l'ardoise



Dessert du jour à l'ardoise



LE MANOIR
DE GRESSY

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

Farandole de betteraves, Brocciu aux noix, sauce miel et romarin
Beetroots, goat cheese with walnuts, honey and rosemary sauce

16 €

Frivolité de truite fumée, salsifis râpés, grenade et wakamé
Smoked trouts, salsify, pomegranate and wakam

18 €

Ravioles de noix de Saint Jacques, crémeux de crustacés au potimarron et légumes d'automne

Scallops raviolis, shellfish and pumpkin sauce and seasonal vegetables

18 €

Marbré de foie gras de canard, magret fumé, pain d'épices et confit acidulé de Nashi

Duck foie gras and breast, gingerbread and candied Nashi pear

20 €

Carte disponible du mardi midi au samedi soir
Available from Tuesday lunch to Saturday diner

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

Aile de raie, purée de panais et chips de céleri
Roasted skate wing, parsnip purée and celery chips

32 €

Saint Jacques en croûte de noix, poireaux et butternut
Roasted scallops with walnuts crust, leeks and butternut

34 €

VIANDE | MEAT

Souris d'agneau, lentilles vertes du Puy, pommes de terre douce et sauce raisin
Stewed lamb shank, green lentils from Puy, sweet potatoes and grapes sauce

31 €

Pluma Ibérique, butternut et choux rouge caramélisés, châtaignes et
chanterelles, sauce au miel

Roasted ibéric pork, butternut, caramelized red cabbage, chestnuts and chanterelle mushrooms

31€

Côte de bœuf 900gr, frites aux épices cajun (pour 2 personnes disponible du
vendredi au dimanche midi)

Rib of beef (for 2 persons only during week-end)

80€

Carte disponible du mardi midi au samedi soir
Available from Tuesday lunch to Saturday diner

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Chariot de fromage (sélection de 4 fromages)

Cheeses tray (selection of 4 cheeses)

15€

Brioche façon pain perdu, ananas rôti, caramel et sorbet yaourt

French toast, roasted pineapple, caramel and yogurt sorbet

12€

Ile flottante, lait de poule au pop-corn et caramel

Ile flottante, vanilla cream flavoured with pop-corn and caramel

12€

Mousse au chocolat, orange confite au poivre Timut, craquant à l'amande torréfié

Black chocolate mousse, candied orange with Timut pepper, smoked and crunchy almond

12€

Carte disponible du mardi midi au samedi soir

Available from Tuesday lunch to Saturday diner



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!