



BIENVENUE AU
CELLIER DU MANOIR



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

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

L'île flottante salée

Blanc-manger à la coppa, figues rôties au beurre demi-sel, brousse de brebis au miel de lavande, noix torréfiées

Coppa blancmange, roasted figs with salted butter, sheep cheese with lavender honey and roasted nuts

14 €

La sériole

Sériole marinée et grillée, tapenade d'artichaut à la bergamote, jardin de petits légumes croquants, miel kalamansi et billes de yuzu

Marinated and grilled amberjack, artichoke tapenade flavored with bergamote, crunchy vegetables, kalamansi honey and yuzu

16 €

La tomate Scamorza

Tomates anciennes grillées, confites à l'huile fumée, copeaux de Scamorza, crumble de sarrasin et sorbet basilic

Grilled tomatoes, candied with smoked olive, scamorza shavings, buckwheat crumble and basil sorbet

16 €

Le Foie gras

Opéra foie gras, pomme Granny Smith confite, biscuit joyeux aux baies de timut, Calvados et grué de cacao

Duck foie gras opera, candied granny smith apple, biscuit flavored with timut berries, Calvados and cocoa nibs

20 €

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

L'Ombrine

Ombrine dorée sur la peau, mousseline de petit pois, farandole de légumes verts, cromesquis de pommes de terre aux céréales, jus réduit d'un soja

Roasted ombrine, peas purée, green vegetables, potatoes cromesquis with cereals, soya sauce

34 €

Les Gambas

Gambas juste raidies, sauce romesco, oignons doux et radis glacés, velouté de gambas et amandes grillées

Snacked gambas, romesco sauce, sweet onions, glazed radish, gambas velouté and grilled almonds

36 €

VIANDE | MEAT

La Canette de Barbarie

Canette de Barbarie rôtie, panisse croustillante, caviar d'aubergine et courgette, crème de chèvre frais aux aromates, jus de viande

Roasted Barbary duckling, crunchy panisse, eggplant purée and zucchini, goat cheese cream with aromatic herbs, meat juice

34 €

Le Veau

Côte de veau 200gr poêlée à la fleur de sel, pommes de terre gourmandes au confit d'oignons rouges, artichaut grillé et sauce au poivre de Java

Searred veal chop 200gr, potatoes, candied red onions, grilled artichoke and Java pepper sauce

38€

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

15€

La pêche verveine

La pêche dans tous ses états, meringue fondante et gelée de groseille

Peach served in a different ways, meringue and currant jelly

12€

La prune

Prunes rôties au miel, meringue craquante au romarin, crème légère de yaourt et gelée de romarin

Roasted plums with honey, crunchy meringue flavored with rosemary, yogurt cream and rosemary jelly

12€

Le Duo café noisette

Dacquoise et praliné noisette, crème namelaka et espume de café

Hazelnut dacquoise and praline's, namelaka cream and coffee espuma

12€



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!