



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 boeuf (filet de boeuf) est née, élevée et abattue en UE, la viande de boeuf (Côte de Boeuf) est née, élevée et abattue en Irlande la viande de canard est née, élevée et abattue en France

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

L'œuf parfait

Œuf parfait, crème de poule à l'huile de noisette, Comté affiné et poêlée de pleurotes
Poached egg, Comté cheese and seared oyster mushrooms

14 €

Le Saumon

Saumon fumé confit à l'huile citronnée, tombée d'épinard et pignon, crème au limoncello
Smoked and candied salmon with olive oil, spinach and pine nut, limoncello cream

16 €

Le Rouget

Noisettes de rouget à la flamme, fraîcheur de courgette, fêta et olive Kalamata, mayonnaise menthe et bergamote
Snacked red mullet, zucchinis, feta cheese and Kalamata olives, mint and bergamot

18 €

Le Foie Gras

Foie gras de canard mi-cuit à la châtaigne, chutney oignon doux et noix au vinaigre balsamique, thé noir détox
Duck foie gras with chestnut, sweet onion and nut chutney, balsamic vinegar and detox black tea

20 €

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

Le Mulet Cabot

Mulet rôti, risotto Frégola-Sarda à l'encre de seiche et vieux parmesan, crème de salicorne et poutargue

Roasted grey mullet, Fregola Sarda risotto with squid ink and parmesan cheese, samphire cream and bottarga

34 €

La Noix de Saint Jacques

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de pomme de terre à l'huile de noisette, topinambour rôti girolles, sauce au vin liquoreux et Arenkha fumé

Snacked scallops, mashed potatoes flavoured with nut oil, roasted jerusalem artichokes, chanterelle mushrooms, sweet wine sauce and smoked Arenkha

38 €

VIANDE | MEAT

Le Canard

Poitrine de canard, confit de mirabelle acidulée, purée de patate douce, navets et radis colorés, jus de viande

Duck breast, candied mirabelle plum, mashed sweet potatoes, turnip and radish, meat juice

34 €

Le bœuf

Filet de bœuf à la fleur de sel, gratin de pomme terre au Cantal, madère et morilles, crème de poivre fumé

Roasted beef filet, potatoes gratin with Cantal cheese, Madeira and morels, smoked pepper cream

38€

La Côte de bœuf

Côte de bœuf Angus 900gr, frites aux épices cajun (pour 2 personnes disponible le vendredi et samedi)

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

95€

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Chariot de fromage (sélection de 4 fromages)

Cheeses tray (selection of 4 cheeses)

15€

Le tout chocolat

Mousse chocolat noir intense au Zaatar, crumble cacao et sponge-cake au muscovado, glace chocolat

Black chocolate mousse flavoured with zaatar, cacao crumble, muscovado sponge-cake, and chocolate ice cream

12€

Le biscuit châtaigne

Biscuit châtaigne, confit de clémentine acidulé et crémeux clémentine et meringues craquantes

Chestnut biscuit, cream and candied clementine and crunchy meringue

12€

L'entremet Dulcey

Biscuit chocolat Dulcey, framboises et son confit, Dulce de leche

Chocolate dulcey cake, strawberries and dulce de leche

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!