



★★★★
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

LE MELON & THON FUMÉ

Pêle-mêle de melon au sésame, sashimi de thon fumé par nos soins, espuma au porto rouge.

Mixed melon with sesame seeds, house-smoked tuna sashimi, and red port espuma.

16 €

LA TOMATE BURRATA

Tomates ananas grillées, vinaigrette à la fraise et au Xérès, burrata crémeuse et pesto de basilic.

Grilled heirloom pineapple tomatoes, strawberry and sherry vinaigrette, creamy burrata, and basil pesto.

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 PÊCHE & COPPA

Salade fraîcheur, quartiers de pêche rôtis au miel, croûtons au thym, coppa affinée et copeaux de pecorino.

Fresh mixed salad with honey-roasted peach wedges, thyme croutons, sliced coppa, and pecorino shavings.

12 €

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

L'OMBLE CHEVALIER

Dos d'omble chevalier sur peau, caviar d'aubergine à l'ail, bimis sautés et écume de fumet safranée.

Pan-seared Arctic char fillet with crispy skin, garlic eggplant caviar, sautéed bimi broccoli, and saffron fish stock foam.

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

LA CÔTE DE VEAU

Côte de veau marinée au cidre, purée de pommes de terre au beurre, carottes glacées et jus réduit aux pommes.

Cider-marinated veal chop, buttery mashed potatoes, glazed carrots, and reduced apple veal jus.

26 €

LE FILET DE CANARD

Demi-filet de canard rôti, pommes grenailles au pesto de pistache, oignons nouveaux et jus aux airelles.

Roasted duck fillet, baby potatoes with pistachio pesto, spring onions, and cranberry 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 €

L'ENTREMETS CERISE COCO

Biscuit moelleux et crémeux coco, confit de griottes et gel au basilic thaï.

Soft coconut sponge, coconut cream, morello cherry compote, and Thai basil gel.

12 €

L'ÎLE FLOTTANTE À LA PÊCHE

Île flottante infusée à la verveine, pêches rôties et en pickles, crème anglaise et caramel.

Verbena-infused floating island, roasted and pickled peaches, vanilla custard, and caramel sauce.

10 €

CAFÉ, SARRASIN & BAILEYS

Dacquoise au sarrasin, praliné café intense, mousse café, sabayon au Baileys et kasha croustillant.

Buckwheat dacquoise, intense coffee praline, coffee mousse, Baileys sabayon, and crispy kasha.

8 €