



★★★★★
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 POIREAU CONFIT

**Poireaux confits en tronçons, crème légère et segments d'orange,
jus du vert de poireau perlé à l'huile d'olive, à l'orange et au poivre Timut**

Confit leek segments, light cream and orange segments, green leek jus dotted with olive oil, orange and Timut pepper

12€

LE SAUMON GRAVLAX

**Saumon mariné par nos soins, carpaccio de betterave rouge,
crème légère et pickles de pommes vertes**

House-marinated salmon, red beetroot carpaccio, light cream and pickled green apples

14 €

LE CHOU GARNI

**Chou pâtissier au craquant de parmesan, salpicon de poulet, champignons et
raisins blonds, crème de Livarot et cerfeuil**

*Choux bun with a Parmesan crunch, chicken salpicon, mushrooms and golden raisins,
Livarot cheese cream and chervil*

14€

CRÈME BRÛLÉE AU BUTTERNUT

Crème brûlée au butternut, pêle-mêle de canard fumé et de graines de courge, sabayon à la sauge

Butternut squash crème brûlée, smoked duck and pumpkin seed medley, sage sabayon

14€

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

LE LIEU JAUNE

**Ballotine de lieu jaune en viennoise de vadouvan,
courge spaghetti aux oeufs de hareng fumé, fumet crémé à l'ail noir**

*Pollock ballotine in a vadouvan-spiced breadcrumb crust, spaghetti squash
with smoked herring roe, creamy fish fumet with black garlic*

22 €

LES GAMBAS

**Gambas sautées à l'ail et au piment doux, purée de pommes de terre, mini-légumes glacés et
crème de coco au curry rouge**

*King prawns sautéed with garlic and mild chili, mashed potatoes, glazed baby vegetables and red
curry coconut cream*

24 €

VIANDE | MEAT

L'ONGLET DE BOEUF

**Onglet de boeuf grillé et sa tarte Tatin d'oignon rouge, champignon éryngi,
jus réduit au sirop d'érable**

Grilled beef hanger steak with its red onion tarte Tatin, king oyster mushroom, maple syrup jus reduction

22€

FILET DE CANARD

**Demi-filet de canard rôti, pommes grenailles au pesto de pistache,
oignon nouveau, jus de viande aux airelles**

Roasted duck breast, baby potatoes with pistachio pesto, spring onion, lingonberry jus

26 €

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

LA CASSOLETTE VÉGÉTARIENNE

Cassiolette de potimarron rôti, chanterelles grises, taleggio et noix, crème au vin jaune

**Roasted red kuri squash cassiolette, grey chanterelles, Taleggio cheese and walnuts, vin jaune
cream**

16 €

LES DESSERTS | DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (Sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

13 €

LE CHOCO-PASSION

**Biscuit au cacao, ganache fondante au chocolat au lait et aux noisettes, confit de passion,
croustillant à la noisette**

Cocoa sponge cake, soft milk chocolate and hazelnut ganache, passion fruit confit, hazelnut crisp

10 €

L'ENTREMET CASSIS CHÂTAIGNE

Biscuit à la châtaigne, chantilly au yaourt, confit de cassis, mousse légère au marron

Chestnut sponge, yogurt chantilly, blackcurrant confit, light chestnut mousse

12 €

LA POIRE

**Demi-poire Williams pochée, glace à la vanille et
son crumble aux pignons de pin, caramel onctueux**

Poached Williams pear half, vanilla ice cream with pine nut crumble, smooth caramel

8 €

TIRAMISU

Siphon au mascarpone, génoise au cacao imbibée de Kahlúa et son praliné au café

Mascarpone siphon, cocoa sponge cake soaked in Kahlúa, with coffee praline

10 €