



**LE MANOIR
DE GRESSY**

Bienvenue



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



SEMI-GRASTRONOMIE...

“

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 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.

Nicolas Vlimant

”



LES ENTRÉES | STARTERS

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques perlé à l'huile citronnée et baie rose, clémentine brûlée, sabayon de cresson au vin blanc sec

Scallop carpaccio drizzled with lemon oil and pink peppercorns, burnt clementine, watercress sabayon with dry white wine

20€

TARTELETTE BEAUFORT, NOIX ET BETTERAVE

Tartelette sablée au Beaufort et aux noix, farce onctueuse de navet, betterave croquante, caramel de vinaigre de Xérès

Beaufort and walnut shortbread tartlet, creamy turnip filling, crunchy beetroot, sherry caramelized Xérès vinegar

16€

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS

Foie gras poêlé, mousseline fine de topinambour, coing confit, gel de vinaigre de framboise

Pan-seared foie gras, silky Jerusalem artichoke mousseline, candied quince, raspberry vinegar gel

20€

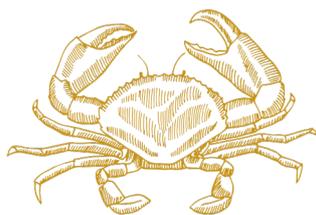
TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS

Tortellini farcis aux champignons de saison, poêlée de morilles aux herbes fraîches, consommé de volaille au vin jaune, écume de Comté affiné

Tortellini stuffed with seasonal mushrooms, pan-fried morels with fresh herbs, poultry consommé with yellow wine, aged Comté cheese foam

18€

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.
Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*



LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

LE MARBRÉ DE LIEU JAUNE

Médaille de lieu jaune aux algues, daïkon glacé et pommes bille de Vitelotte, salicorne, œufs de saumon et crème de fumet à l'encre de seiche

Pollock medallion with seaweed, glazed daikon and Vitelotte potato pearls, samphire, salmon roe and squid ink fish broth cream

30€

LA GAMBAS

Gambas arrosées au Mirin, demi-fenouil rôti pané au sésame de prune, légumes de saison, purée de pommes de terre et crème de carapaces infusée au galanga

Mirin-glazed prawns, half roasted fennel breaded with plum sesame, seasonal vegetables, potato purée, crustacean-infused cream with galangal

34€

VIANDE | MEAT

LE FAUX-FILET DE BŒUF

Pièce de faux-filet de bœuf préalablement fumée au romarin, échalote rôtie, pomme de terre fondante, pêle-mêle de légumes et purée d'ail, jus réduit au vin

Piece of beef sirloin smoked with rosemary, roasted shallot, meltingt potato, assorted vegetables, garlic purée, red wine reduction

32€

LE SUPRÊME DE PINTADE

Suprême de pintade rôti, purée fine de carotte et ses mini légumes, poêlée de pleurotes grises aux noisettes, jus de viande au café

Roasted guinea fowl supreme, fine carrot purée with baby vegetables, pan-fried grey oyster mushrooms with hazelnuts, coffee-infused jus

28€

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.
Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*



LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

15€

CHOCOLAT GIANDUJA ET CITRON JAUNE

Crèmeux intense de chocolat Gianduja, croustillant de riz soufflé, gel de citron jaune et espuma de noisette

Intense Gianduja chocolate crèmeux, crispy puffed rice, yellow lemon gel and hazelnut espuma

14€

LA TARTELETTE CLÉMENTINE

Sablé à la fève de tonka, mousseline de clémentine et ganache tonka, clémentine en gel et pickles, sirop de mélisse

Tonka bean shortbread, clementine mousseline and tonka ganache, clementine gel and pickles, lemon balm syrup

12€

LA POIRE SAFRAN

Mini poires pochées, crèmeux de chocolat blanc, praliné de pignon de pain, sorbet poire safran, crumble de pignons de pain

Mini poached pears, white chocolate crèmeux, pine nut praline, saffron pear sorbet, pine nut crumble

14€

*Carte disponible du mardi midi au samedi soir. Notre restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi.
Available from Tuesday lunch to Saturday diner. Our restaurant is closed Saturday at lunch, Sunday and Monday*



★ ★ ★ ★
LE MANOIR
DE GRESSY



*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!*

manoirdegressy.com