



BIENVENUE AU
CELLIER DU MANOIR



Carte élaborée par les équipes du Manoir. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en Europe

MENU AFFAIRE

- DISPONIBLE AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI -

MENU HORS BOISSON

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT | **30€**

ENTRÉE • PLAT • DESSERT | **35€**

Menu selon le marché, les saisons & les envies du chef & ses équipes

Entrée du jour à l'ardoise



Plat du jour à l'ardoise



Dessert du jour à l'ardoise



LE MANOIR
DE GRESSY

MENU BUISSONIER

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT 38€

Starter • Main Course or Main Course • Dessert

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 46€

Starter • Main Course • Dessert

ENTRÉES | STARTERS

Thon soja et sésame, crémeux de lentilles vertes, potimarron grillé et pousses de moutarde
Tuna with soya and sesame, green lentils cream, grilled pumpkin, mustard herbs

Marinière de champignons et panais grillé sauce mimosa
Marinated mushrooms with shallots and aromatic herbs, grilled parsnip and mimosa sauce

PLATS | MAIN COURSES

Carbonnade flamande de bœuf, carottes et pommes de terre Grenailles, oignons Grelots et pain d'épices

Stewed beef with Flemish beer, carrots and Grenailles potatoes, Grelots onions and gingerbread

Cabillaud cuit vapeur, riz noir de Camargue, crème de céleri et dentelle de charbon végétale

Steamed codfish, black rice from Camargue, celeriac cream and vegetable coal

DESSERTS

Ananas rôti au caramel de passion, mousse de riz au lait coco
Roasted pineapple with passion fruits caramel, milk rice mousse flavoured with coconut

Mousse de chocolat noir Guanaja, crème vanille de Madagascar
Guanaja black chocolate mousse, Madagascar vanilla cream

MENU PETIT BUISSONIER

ENTRÉE • PLAT • DESSERT 25€

Starter • Main Course • Dessert

Menu enfant disponible jusqu'à 10ans

Children's menu available until 10 years old

ENTRÉES | STARTERS

Assiette campagnarde déclinaison de charcuterie et terrine

Countryside plate (around delicatessen and French terrine)

Ou - or

Crevette et avocat, sauce cocktail

Shrimps and avocado, cocktail sauce

PLATS | MAIN COURSES

Steack haché, frites ou légumes

Ground beef, french potatoes or vegetables

Ou - or

Saumon vapeur, riz blanc et sauce au beurre blanc

Steamed salmon, rice, beurre blanc sauce

DESSERTS

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

Ou - or

Glaces (servi en pot)

Ice cream

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

Le Homard en deux services en bouillon infusé au gingembre, médaillon juste cuit, mélisse, câpres d'Italie, aubergine grillée

Lobster in two ways, ginger bouillon and half-cooked, lemon balm, Italian capers and grilled eggplant

21€

Foie gras au naturel, rhubarbe et figue à l'oignon Cébette, infusion acidulée

Duck foie gras, rhubarb and strawberry with spring onions, sour bouillon

19€

Thon soja et sésame, crémeux de lentilles vertes, potimarron grillé et pousses de moutarde

Tuna with soya and sesame, green lentils cream and grilled pumpkin, mustard herbs

18€

Marinière de champignons et panais grillé sauce mimosa

Marinated mushrooms with shallots and aromatic herbs, grilled parsnip and mimosa

16€

Carte disponible à partir de vendredi soir jusqu'à dimanche midi (hors brunch)

Available from Friday dinner to Sunday at lunch (except brunch)

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

**Cabillaud cuit vapeur, riz noir de Camargue,
crème de céleri et dentelle de charbon végétale**

Steamed codfish, black rice from Camargue, celeriac cream and vegetable coal

26€

Lotte doucement dorée, artichaut et céleri, jus de citron et aneth

Monkfish softly cooked, artichokes and celery, lemon juice and dill

28€

VIANDE | MEAT

**Carbonade flamande de bœuf, carottes et pomme de terre à la diable,
oignons Grelots et pain d'épices**

Stewed beef with Flemish beer, carrots and Grenailles potatoes,
Grelots onions and gingerbread

26€

**Suprême de poulet rôti sur l'os, pommes grenailles à la diable,
haricots verts mijotés au persil, bouillon de maïs**

Roasted chicken, Grenailles potatoes, green bean, stewed parsley, corn bouillon

26€

Pièce de bœuf au poêlon, betterave et oignon au jus court, pomme Dauphine

Seared beef piece, beetroots and onions, Dauphine potatoes

26€

VÉGÉTARIEN | VEGGIE

Tranches de courgettes grillées, fricassée de légumes verts et crème de maïs

Grilled zucchini slices, seared green vegetables and corn cream

19€

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Sélection de fromages affinés, mesclun et fruits

Cheeses selection, salad and fruits

13€

Ananas rôti au caramel de passion, mousse de riz au lait coco

Roasted pineapple with passion fruits caramel, milk rice mousse flavoured with coconut

12€

Mousse de chocolat noir Guanaja, crème vanille de madagascar

Guanaja black chocolate mousse, Madagascar vanilla cream

12€

Choux craquelin noisette et vanille, caramel au beurre salé

Puffs stuffed with hazelnut and vanilla cream, salted butter caramel

12€

Carte disponible à partir de vendredi soir jusqu'à dimanche midi (hors brunch)

Available from Friday dinner to Sunday at lunch (except brunch)



**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 !