



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

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, figue à l'oignon Cébette, infusion acidulée

Duck foie gras, fig and spring onions, sour bouillon

19€

Thon soja et sésame, émulsion de potimarron et citron vert, pousses de moutarde

Tuna with soya and sesame, pumpkin and lime, mustard leaves

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

23€

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

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

25€

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

23€

**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

24€

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 !