



CARTE ROOM SERVICE

Nous informons notre aimable clientèle que nous appliquons un service en chambre de 10€ par personne pour toute commande de plateau repas.

We inform our guest that we apply a room charge of 10€ per person for any food order.

**Les produits Boco sont des plats élaborés par des Chefs étoilés qui ne sont pas affiliés au Manoir de Gressy. Il sont disponible de 12h à 01h du lundi au dimanche,
Boco products are plates realized by Star michelin Chefs who don't make part of le Manoir de Gressy. Those products are available from 12:00pm to 01:00am everyday,

POUR DEBUTER - TO START

Confit de courgette, piquillos et citronnelle 50gr**	15.
Candied zucchini, piquillos and lemon grass gr**	
Caviar d'aubergine et tomate au piment d'Espelette 50gr**	15.
Candied eggplant and tomato with Espelette pepper 50gr**	
Terrine de pintade, miel et raisins 50gr**	15.
Guinea fowl terrine with honey and grapes 50gr**	
Toastine saumon 50gr**	15.
Salmon rilette 50gr**	
Soupe de petit pois à la menthe by Chef Gilles Goujon **	16.
Peas soup with mint by Chef Gilles Goujou**	
Houmous de carotte au cumin, salade de carottes épicées by Chef Vincent Ferniot**	16.
Carots humus flavoured with cumin, spiced carrots salad by Chef Vincent Ferniot**	

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Bœuf braisé en parmentier by Chef Régis Marcon**	24.
Braised beef in a way parmentin by Chef Régis Marcon**	
Risotto de coquillettes aux champignons et au Grana Padano by Chef Emmanuel Renaud**	24.
Pasta and mushrooms risotto served with Grana Padano cheese by Chef Emmanuel Renaud**	
Volaille à la crème de moutarde, estragon et purée de pomme de terre by Chef Vincent Ferniot**	24.
Poultry served with mustard cream, tarragon and mashed potatoes by Chef Vincent Ferniot**	
Penne, tombée de légumes et mozzarella by Chef Vincent Ferniot**	24.
Penne pasta, vegetables and mozzarella by Chef Vincent Ferniot	
Couscous de légumes au citron confit**	24.
Vegetables couscous with candied lemon	
Blanquette de lieu safranée, tagliatelles de légumes by Chef Vincent Ferniot**	24.
Pollack fish blanquette flavoured with saffron, vegetables tagliatelles by Chef Vincent Ferniot**	

DESSERTS - DESSERTS

Crème à la pistache by Chef Vincent Ferniot**	12.
Pistachio cream by Chef Vincent Ferniot**	
Mi-cuit au chocolat by Chef Frédéric Bau**	12.
Warm chocolate cake by Chef Frédéric Bau**	
Crème caramel au beurre salé by Vincent Ferniot**	12.
Salted butter caramel cream by Chef Vincent Ferniot**	
Cheesecake, compotée de mangues by Chef Vincent Ferniot**	12.
Cheesecake, mango purée by Chef Vincent Ferniot**	



CARTE DES BOISSONS

Nous informons notre aimable clientèle que nous appliquons un service en chambre de 10€ pour toutes commandes de boisson.

We inform our guest that we apply a room charge of 10€ for any drink order.

Le service boisson est disponible de 6h45 à 23h.
Drink service is available from 6:45am to 11:00pm

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

Cryo (plate et pétillante) 50cl	5.
Abatille (plate et pétillante) 75cl	7.
Coca-cola, Coca-zéro, Perrier 33cl	6.
Orangina, Fever Tree Tonic/Ginger Beer, Limonade 25cl	6.
Jus Alain Millat (33 cl)(tomate, pêche jaune, pêche de vigne, fraise, pomme Reinette)	12.

BIERES PRESSION - DRAFT BEERS

Gustave blonde (bière artisanale)	25cl	50cl
	6.	12.

CHAMPAGNE

NM- Collet Brut	75cl
	75.

VIN BLANC - WHITE WINE

2020- AOC Côteaux Varois en Provence La Rose des Vents	75cl
2018- AOC Bourgogne Domaine Camille Giroud	46.
	62.

VIN ROUGE - RED WINE

2021- AOC Côtes du Rhône « Esprit Nature » Domaine le Clos du Caillou	75cl
2017- AOC Pessac Léognan Château Couchery	52.
	56.

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

2020- AOC Côteaux Varois en Provence La Rose des Vents « 1994 »	75cl
	57.

VIN AU VERRE - WINE BY THE GLASS

2019-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle » (blanc)	12cl
2018-AOC Bergerac Château de la Jaubertie « Mirabelle » (rouge)	10.
2022-AOC Côteaux varois en Provence Domaine la rose des Vents (rosé)	10.
	9.

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso	4.
Double Espresso, Cappuccino, Chocolat chaud - Hot chocolate	7.
Thé, Infusion « Palais des Thés » / Tea, Herbal Tea « Palais des Thés »	7.