



**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. Notre viande de bœuf (Picanha) est née, élevée et abattue en Irlande, le veau (T-Bone) est né, élevé et abattu au Pays-Bas.

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES | STARTERS

**Burrata Di Bufala, gaspacho de concombre et menthe bergamote, pickles de légumes**  
Burrata Di Bufala, cucumber and bergamot mint gazpacho, vegetables pickles

17 €

**Ceviche de bar à la griotte et coriandre, lait de tigre et cive fraiche**  
Seabream ceviche with sour cherry and coriander, chive and « leche de tigre » sauce

18 €

**Asperges vertes, kumquat confit, agrumes et maïs soufflé, crème d'asperges**  
Green asparagus, candied kumquat, citrus and popcorn, asparagus cream

18 €

**Gambas tropicales, pois gourmand et sabayon de crevettes**  
Tropical king prawns, snow peas and shrimp sabayon

20 €

Carte disponible du mardi midi au samedi soir  
Available from Tuesday lunch to Saturday diner

# À LA CARTE

## LES PLATS | MAIN COURSES

### POISSON | FISH

**Lotte, écrasé de pommes de terre, salpicon de fève, shiitake et sauce hollandaise**  
Monkfish, mashed potatoes, beans, shiitake mushrooms and hollandaise sauce

30 €

**Ombre-chevalier, caviar d'aubergine, vierge de légumes et sauce au safran**  
Char fish, eggplant purée, seasonal vegetables and saffron sauce

32 €

### VIANDE | MEAT

**Faux filet de bœuf en ballotine de poireaux, saignant à cœur, carottes et pleurotes**  
Beef sirloin cooked rolled with leeks leaves, served rare, carrots and oyster mushrooms

32 €

**Côte de veau rôtie au beurre, mousseline de petit pois, carottes et sucrine grillée au lard**  
Roasted veal chop, green pea purée, carrots and grilled lettuce with bacon

34 €

**Côte de bœuf 900gr, frites aux épices cajun (pour 2 personnes disponible du vendredi au dimanche midi)**

Rib of beef (for 2 persons only during week-end)

80€

# À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

**Chariot de fromage (sélection de 4 fromages)**

Cheeses tray (selection of 4 cheeses)

15€

**Pomme verte fondante, pain de Gênes et namelaka vanille**

Green apple, Genova bread and namelaka vanilla

12€

**Crumble noix de coco, crémeux pamplemousse et meringue**

Coconut crumble, grapefruit cream and meringue

12€

**Praliné café comme un tiramisu**

Praline coffee as tiramisu

12€

Carte disponible du mardi midi au samedi soir  
Available from Tuesday lunch to Saturday diner



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!