



BIENVENUE AU
CELLIER DU MANOIR



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.

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

Œuf parfait, crème de poule au pecorino, haricots et poivrons rouges poêlés
Poached egg, pecorino cheese, seared green beans and red peppers

14 €

Tartare de thon au vinaigre balsamique, melon charentais, sésame doré et écume de fraise

Tuna tartare with balsamic vinegar, melon from Charente, sesame and strawberry foam

16 €

Burrata Di Bufala, gaspacho de tomate « ananas » au curry Madras, pesto de pistache
Burrata Di Bufala, « Yellow pineapple » tomato gaspacho with Madras curry and pistachio pesto

18 €

Noisettes de rouget à la flamme, fraîcheur de courgette, fêta et olive Kalamata, mayonnaise menthe et bergamote

Snacked red mullet, zucchinis, feta cheese and Kalamata olives, mint and bergamot

18 €

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

Daurade à la marjolaine et citrons verts grillés, caviar d'aubergine au beurre de groseille

Roasted seabream with lime and marjoram, grilled citrus, mashed eggplant with redcurrant butter

32 €

Langoustines flambées au whisky, risotto de Fregola Sarda au fenouil et parmesan

Snacked langoustines with whisky, Fregola Sarda risotto with fenel and parmesan cheese

34 €

VIANDE | MEAT

Suprême de poulet, salpicon d'abricot, polenta croustillante aux herbes et jus de viande au cidre

Chicken, abricot, crunchy polenta with aromatic herbs and meat juice flavoured with cider

26 €

Entrecôte de bœuf grillé et os à moelle rôti, toast au Kumbo brun, écrasé de pomme de terre à l'huile de sésame

Grilled rib steak and roasted marrow bone, brown kumbo toast, and mashed potatoes with sesame oil

29 €

Côte de bœuf Angus 900gr, frites aux épices cajun (pour 2 personnes disponible le vendredi et samedi)

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

95€

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

La viande de boeuf (entrecôte) est née, élevée et abattue en Pologne

La viande de boeuf (Côte de Boeuf) est née, élevée et abattue en Irlande

La viande de poulet est née, élevée et abattue en France

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Chariot de fromage (sélection de 4 fromages)

Cheeses tray (selection of 4 cheeses)

15€

Fraise, sablé breton à la fleur de sel, espuma de roquette et poivre de Sarawak

Strawberries, shortbread, roquette salad foam and Sarawak pepper

12€

Tombée d'abricot au miel de lavande et vinaigre balsamique blanc, crumble de pavot et sorbet lavande

Seared abricots with honey lavender and white balsamic vinegar, poppy crumble and lavender sorbet

12€

Biscuit chocolat Dulcey, framboises et son confit, Dulce de leche

Chocolate dulcey cake, strawberries and dulce de leche

12€

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



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!