



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.

La viande de veau (côte de veau) est née, élevée et abattue en UE, la viande de canard (canette) est née, élevée et abattue en France

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

La langoustine

Marbré de langoustine, salpicon à l'huile de baie de verveine, panacotta de carapace, gelée acidulé d'une clémentine

Terrine of langoustine, seafood salpicon with vervena berry oil, shellfish pannacotta, clementine jelly

22€

Le velouté de lentille et tofu

Dahl de lentilles, Tofu mariné au curry, écume de cannelle, Daikon acidulé confit au tamarin

Dahl-style lentil soup, curry-marinated tofu, cinnamon foam, radish daikon candied in tamarind

16€

L'escalope de foie gras

Foie gras poêlée, mousseline fine de topinambour, coing confit, gel de vinaigre de framboise

Pan-seared duck foie gras, jerusalem artichok mousseline, candied quince, raspberry vinegar gel

18€

Raviole de céleri et truite

Raviole de céleri rave à la truite rose, crèmeux d'ortie, suée de cèleri au carvi, pamplemousse grillé et œufs de truite

Celery root ravioli with pink trout, nettle cream, sweated celery with caraway, grilled gapefruit, and trout eggs

22€

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

La noix de saint jacques

Noix de saint jacques juste poêlées, déclinaison de légumes racines colorés, crème de corail et espuma d'ail noir

Pan-seared scallops, variation of colorful root vegetables, coral cream and black garlic foam

34€

La ballotine de lotte

Ballotin de lotte farci aux noix, fregola sarda au pecorino, champignons rôtis, crispy de lard, crème de cèpes

Monkfish stuffed with nuts, fregola sarda pasta with pecorino, roasted mushroom, crispy bacon, cepe cream

36€

VIANDE | MEAT

L'onglet de veau

Onglet de veau en croute de sarrasin, mousseline de panais, potimarron rôti et châtaigne, jus au sauternes et espuma de cerfeuil

Veal sirloin with buckwheat crust, parsnip mousseline, roasted pumpkin and chestnuts, sauternes juice and chervil foam

32€

Le suprême de pintade

Supreme de pintade rôtis, purée de butternut, poêlée de pleurote grise au noisettes, jus de viande au café

Roasted guineafowl, butternut squash mashed, grey oyster mushrooms sautéed with hazelnuts, coffee-infused meat juice

28€

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

15€

Le chocolat chipotle

Déclinaison de chocolat noir amer, crémeux infusé au piment chipotle, biscuit moelleux,
gel pimenté

Variation of dark bitter chocolate, chipotle-infused cream, spongy biscuit, spicy gel

14€

Le duo mûre citron

Sablé au sésame noir, confit acidulé de citron jaune, mûre fraîche, crème légère de
mûre, glace sésame noir

Black sesame shortbread biscuit, lemon confit, fresh blackberry, delicate blackberry
cream, black sesame ice cream

12€

La betterave

Petite betteraves confites, crème onctueuse de chocolat blanc, cake chocolat blanc et
glace balsamique blanc

Candied baby beetroots, white chocolate velvet cream, white chocolate cake and white
balsamic ice cream

12€



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!