



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.

MENU AFFAIRE

- DISPONIBLE AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI ET AU DINER DU LUNDI AU JEUDI -

MENU HORS BOISSONS

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT | 30€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT | 38€

Menu selon le marché, les saisons & les envies du Chef & de 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

Cannelloni de tourteau, radis Daïkon en pickles et agrumes
Crab cannelloni, Daïkon radish pickles and citrus

22 €

Foie gras de canard du Chef Thibaut
Duck foie gras from Chef Thibaut

21€

Tataki de saumon fumé et petit pois
Smoked salmon tataki, and pea

17€

Asperges vertes et blanches, crumble de câpres et persil, sauce gribiche
Green asparagus, capers and parsley crumble, gribiche sauce

16€

Carte disponible du lundi soir jusqu'à dimanche midi (hors brunch)
Available from Monday dinner to Sunday at lunch (except brunch)

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

Cabillaud cuit à l'unilatérale, caviar d'aubergine, condiment citron et ail

Seared codfish, smoked eggplant purée, lemon and garlic

26 €

SaintPierre rôti sur peau, beurre aux agrumes et risotto de légumes
Roasted John Dory, citrus butter and vegetables risotto

29€

VIANDE | MEAT

Picanha de bœuf Angus, pomme Pont-Neuf

Angus beef picanha, Pont-Neuf potatoes

29 €

T-bones de veau, écrasé de pomme de terre aux herbes

Veal T-bones, mashed potatoes with aromatic herbs

30€

Côte de bœuf (pour 2 personnes disponible du vendredi au dimanche midi)

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

70€

Carte disponible du lundi soir jusqu'à dimanche midi (hors brunch)

Available from Monday dinner to Sunday at lunch (except brunch)

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Chariot de fromage
Cheeses tray

15€

Le millefeuille d'Alexis
Millefeuille from our pastry Chef Alexis

12€

Soupe de pêche de vigne à la menthe
Vine peach soup with mint

12€

Abricot rôti au miel
Roasted apricot with honey

12€

Mousse au trois chocolat
Chocolate mouss

12€

Carte disponible du lundi soir jusqu'à dimanche midi (hors brunch)
Available from Monday 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 !