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

Les Conchiglioni

Conchiglioni farcis, artichaut confit et crème de burrata, tomates confites, sponge cake et pesto verde

Stuffed conchiglioni, candied artichoke and burrata's cream, sponge cake and candied tomatoes, pesto verde

14 €

Les Asperges vertes

Asperges vertes gratinées au vieux Comté, crème balsamique, gelée de framboise et anis étoilé

Gratinated green aspargus with old Comté, balsamic cream, raspberry jelly and star anise

16 €

Le Lieu jaune

Lieu jaune poché à froid, salade de radis Daïkon, citronnelle, coriandre et grenade, œufs d'hareng fumés et pickles de gingembre

Poached yellow pollack fish, Daïkon radish, lemongrass, coriander and pomegranate, smocked herring roe

18 €

Le Foie gras

Opéra foie gras, pomme Granny Smith confite, biscuit joconde aux baies de timut, Calvados et grué de cacao

Duck foie gras opera, candied granny smith apple, biscuit flavored with timut berries, Calavados and cocoa nibs

20 €

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

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

L'Ombrine

Ombrine dorée sur la peau, mousseline de petit pois, farandole de légumes verts, cromesquis de pommes de terre aux céréales, jus réduit d'un soja

Roasted ombrine, peas purée, green vegetables, potatoes cromesquis with cereals, soya sauce

34 €

Les Gambas

Gambas juste raidies, sauce romesco, oignons doux et radis glacés, velouté de gambas et amandes grillées

Snacked gambas, romesco sauce, sweet onions, glazed radish, gambas velouté and grilled almonds

36 €

VIANDE | MEAT

La Canette de Barbarie

Canette de Barbarie rôtie, panisse croustillante, caviar d'aubergine et courgette, crème de chèvre frais aux aromates, jus de viande

Roasted Barbary duckling, crunchy panisse, eggplant purée and zucchini, goat cheese cream with aromatic herbs, meat juice

34 €

Le Veau

Côte de veau 200gr poêlée à la fleur de sel, pommes de terre gourmandes au confit d'oignons rouges, artichaut grillé et sauce au poivre de Java

Seared veal chop 200gr, potatoes, candied red onions, grilled artichoke and Java pepper sauce

38€

À LA CARTE

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)
Cheeses plate (selection of 4 cheeses)
15€

La Fraise rhubarbe

Sablé aux amandes, pannacotta à la fleur de sureau, rhubarbe pochée et fraise
Almonds shortbread, elderflower pannacotta, poached rhubarb and strawberry
14€

La Myrtille

La myrtille dans tous ses états, biscuit de savoie, chantilly Chartreuse verte
Blueberry in a differents ways, Savoy biscuit, green Chartreuse whipped cream
12€

Le Duo café noisette

Dacquoise et praliné noisette, crème namelaka et espume de café
Hazelnut dacquoise and praline's, namelaka cream and coffee espuma
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 !