



Bienvenue au Cellier du Manoir

Welcome to Cellier of Manoir

Au déjeuner du mardi au vendredi et au dîner du mardi au jeudi.
At lunch from Tuesday to Friday and at dinner from Tuesday to Thursday.

MENU AFFAIRE

ENTRÉE - PLAT / **STARTER - MAIN COURSE**

OU/OR

PLAT - DESSERT / **MAIN COURSE - DESSERT** 30€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT / **STARTER - MAIN COURSE - DESSERT** 38€

Menu selon le marché, les saisons & les envies du Chef & de ses équipes
Menu according to the market, the seasons & the wishes of the Chef & his teams

ENTRÉE DU JOUR
STARTER OF THE DAY FROM

PLAT DU JOUR
MAIN COURSE OF THE DAY

DESSERT DU JOUR
DESSERT OF THE DAY

Carte disponible du mardi midi jusqu'au dimanche midi (hors brunch)

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

À LA CARTE

LES ENTRÉES | STARTERS

ŒUF PARFAIT, GIROLLES & CHIPS DE VENTRÈCHE IBÉRIQUE

Poached egg, chanterelle mushrooms & Iberian pork chips

16 €

TOMATE D'ANTAN PARFUMÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BURRATA DI BUFFALA

Tomatoes flavored with summer truffle oil & Burra Di Buffala

18 €

SAUMON MARINÉ À LA FRAMBOISE FAÇON GRAVLAX, CRÈME D'HIBISCUS & CHOUX FLEURS

*Marinated salmon with raspberry in a way Gravlax,
hibiscus cream & cauliflowers*

18 €

CEVICHE DE DAURADE , CRÉMEUX CURRY COCO, KUMQUAT CONFITE & CITRON CAVIAR

Seabream ceviche, coconut and curry cream , candied kumquat and citrus

18 €

Carte disponible du mardi midi jusqu'au dimanche midi (hors brunch)

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

À LA CARTE

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

TURBOT RÔTI, ARTICHAUD BARIGOULE & CONFIT DE FENOUIL À L'ANIS

Roasted turbot, artichoke in a way barigoule, candied fenel with anise

32 €

SOLE FAÇON GRENOBLOISE, POMME SARLADAISE & POIVRONS POÊLÉS

Sole in a way grenobloise, sarladaise potatoes & seared peppers

35 €

VIANDE | MEAT

BALLOTINE DE VOLAILLE ÉPINARD ET RICOTTA, POLENTA AU BRIE DE MEAUX & JUS À LA SAUGE

Poultry stuffed with ricotta cheese and spinach, polenta with Brie de Meaux crust, sage juice

26 €

PAVÉ DE VEAU CUIT AU POÊLON, CONFIT D'OIGNONS, POMME DE TERRE BOUCHON AU SÉSAME, CAROTTES CRAYON & SAUCE AU VIN JAUNE

Seared veal, candied onions, bouchon potatoes with sesame Crayon carrots and vin jaune sauce

29 €

CÔTE DE BOEUF 900GR, FRITES AUX ÉPICES CAJUN (pour 2 personnes disponible du vendredi au dimanche midi)

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

80 €

Carte disponible du mardi midi jusqu'au dimanche midi (hors brunch)

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

À LA CARTE

DESSERTS | **DESSERTS**

CHARIOT DE FROMAGE

Cheeses tray

15 €

PAVLOVA VERVEINE & CITRON DE MENTON

Verbena Pavlova and lemon from Menton

12 €

CHOCOLAT SAINT DOMINGUE

Chocolate from Dominican Republic

12 €

CARPACCIO D'ANANAS & SORBET DU MOMENT

Pineapple carpaccio and sorbet of the moment

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



*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 boeuf Picanha
est née élevée et abattue en Irlande, le veau (T Bone) est né,
élevé et abattu au Pays Bas.*

*Menu prepared by the Manoir's staff Net prices in Euros,
service included VAT 10% on food and non-alcoholic beverages
and 20% on alcoholic beverages Picanha beef is born,
raised and slaughtered in Ireland, the veal (T Bone) is born,
raised and slaughtered in the Netherlands*