

LE MANOIR
DE GRESSY

Bienvenue



BISTRONOMIQUE

Ma cuisine est une rencontre entre authenticité et émotion. Chaque plat raconte une histoire : celle des produits de saison, du terroir et du savoir-faire que nous sublimons avec passion.

Je m'inspire des traditions françaises tout en y apportant une touche de modernité et d'audace.

Mon ambition ? Offrir des saveurs justes, des textures équilibrées et des moments qui restent en mémoire, le tout porté par une brigade unie et dédiée à l'excellence.

Le chef Nicolas Vlimant & son équipe

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

LES ENTRÉES | STARTERS

LE POIREAU CONFIT

Poireaux confits en tronçons, crème légère et segments d'orange,
jus du vert de poireau perlé à l'huile d'olive, à l'orange et au poivre Timut
Confit leek segments, light cream and orange segments, green leek jus dotted with olive oil, orange and Timut pepper
12€

LE SAUMON GRAVLAX

Saumon mariné par nos soins, carpaccio de betterave rouge,
crème légère et pickles de pommes vertes
House-marinated salmon, red beetroot carpaccio, light cream and pickled green apples
14 €

LE CHOU GARNI

Chou pâtissier au craquant de parmesan, salpicon de poulet, champignons et raisins blonds, crème de Livarot et cerfeuil
Choux bun with a Parmesan crunch, chicken salpicon, mushrooms and golden raisins, Livarot cheese cream and chervil
14€

CRÈME BRÛLÉE AU BUTTERNUT

Crème brûlée au butternut, pêle-mêle de canard fumé et de graines de courge, sabayon à la sauge
Butternut squash crème brûlée, smoked duck and pumpkin seed medley, sage sabayon
14€

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

LE LIEU JAUNE

Ballotine de lieu jaune en viennoise de vadouvan,
courge spaghetti aux oeufs de hareng fumé, fumet crémé à l'ail noir
Pollock ballotine in a vadouvan-spiced breadcrumb crust, spaghetti squash with smoked herring roe, creamy fish fumet with black garlic
22 €

LES GAMBAS

Gambas sautées à l'ail et au piment doux, purée de pommes de terre, mini-légumes glacés et crème de coco au curry rouge
King prawns sautéed with garlic and mild chili, mashed potatoes, glazed baby vegetables and red curry coconut cream
24 €

VIANDE | MEAT

L'ONGLET DE BOEUF

Onglet de boeuf grillé et sa tarte Tatin d'oignon rouge, champignon éryngi, jus réduit au sirop d'érable

Grilled beef hanger steak with its red onion tarte Tatin, king oyster mushroom, maple syrup jus reduction

22€

FiLET DE CANARD

Demi-filet de canard rôti, pommes grenailles au pesto de pistache, oignon nouveau, jus de viande aux airelles

Roasted duck breast, baby potatoes with pistachio pesto, spring onion, lingonberry jus

26 €

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

LA CASSOLETTE VÉGÉTARIENNE

Cassolette de potimarron rôti, chanterelles grises, taleggio et noix, crème au vin jaune

Roasted red kuri squash cassolette, grey chanterelles, Taleggio cheese and walnuts, vin jaune cream

16 €

LES DESSERTS | DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (*Sélection de 4 fromages*)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

13 €

LE CHOCO-PASSION

Biscuit au cacao, ganache fondante au chocolat au lait et aux noisettes, confit de passion, croustillant à la noisette

Cocoa sponge cake, soft milk chocolate and hazelnut ganache, passion fruit confit, hazelnut crisp

10 €

L'ENTREMET CASSIS CHÂTAIGNE

Biscuit à la châtaigne, chantilly au yaourt, confit de cassis, mousse légère au marron

Chestnut sponge, yogurt chantilly, blackcurrant confit, light chestnut mousse

12 €

LA POIRE

Demi-poire Williams pochée, glace à la vanille et son crumble aux pignons de pin, caramel onctueux

Poached Williams pear half, vanilla ice cream with pine nut crumble, smooth caramel

8 €

TIRAMISU

Siphon au mascarpone, génoise au cacao imbibée de Kahlúa et son praliné au café

Mascarpone siphon, cocoa sponge cake soaked in Kahlúa, with coffee praline

10 €

Le Cellier by Le Manoir de Gressy