



★★★★
LE MANOIR
DE GRESSY

Bienvenue





SEMI-GASTRONOMIE...

“

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 FENOUIL CONFIT

Fenouil confit entier à la verveine et au poivre, cassis en vinaigrette et frais, ricotta et noisettes grillées, espuma de poivre noir fumé.

Whole candied fennel with verbena and pepper, blackcurrant in vinaigrette and fresh, grilled hazelnuts and ricotta, smoked black pepper espuma.

14 €

LE MAQUEREAUX SÉCHÉ

Aiguillettes de maquereaux séchées au poivre, poireaux crayon en vinaigrette, mayonnaise à l'ail et feuille de capucine confite au vinaigre de cidre.

Pepper-dried mackerel fillets, baby leeks in vinaigrette, garlic mayonnaise, and nasturtium leaf confit in cider vinegar.

16 €

CROUSTILLANT DE TOURTEAU

Croustillant de tourteau, mascarpone et aromates, crémeux d'avocat au lait de coco, perle de yuzu, assortiment de fleurs et pickles de chou-fleur

Crispy crab with mascarpone and herbs, creamy avocado with coconut milk, yuzu pearl, assortment of flowers and pickled cauliflower.

18 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS ET PANAIS

Escalope de foie gras poêlée, velouté de panais au poivre de Java, tombée de poires et de noix au muscadet, craquant de noix.

Pan-seared foie gras escalope, parsnip velouté with Java pepper, sautéed pears and walnuts with muscadet, walnut crisp.

20 €

LES PLATS | MAIN COURSES

POISSON | FISH

LES LANGOUSTINES

Langoustines juste raidies, fregola sarda au butternut façon risotto, chips de parmesan et crispy de chorizo, crème de carapace relevée.

Lightly seared langoustines, fregola sarda with butternut prepared like a risotto, parmesan crisps and chorizo crumble, flavorful shellfish cream.

34 €

LE CABILLAUD

Cabillaud en ballottine, écrasée et chips de patate douce, sommités de brocoli, beurre blanc à l'argousier et à la vanille.

Cod cooked in ballotine, mashed and crispy sweet potato, broccoli florets, sea buckthorn and vanilla beurre blanc.

32 €

VIANDE | MEAT

LA POIRE DE BŒUF

Poire de bœuf rô tie, crème de céleri à l'ail noir, champignons boutons et morilles glacées, oignons confits au jus, jus réduit.

Roasted beef poire, celery cream with black garlic, glazed button mushrooms and morels, caramelized onions, reduced jus.

32 €

LE FILET DE CANARD

Demi-filet de canard rô ti sur la peau, daikon farci aux airelles en croûte de comté, mousseline de betterave rouge et pêle-mêle de légumes racines, jus réduit aux airelles et poivre de Sichuan.

Half duck fillet roasted on the skin, daikon stuffed with cranberries in a comté crust, red beetroot mousseline and a mix of root vegetables, reduced cranberry and Sichuan pepper jus.

34 €



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!

manoirdegressy.com

LES DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages (sélection de 4 fromages)

Cheeses plate (selection of 4 cheeses)

Chers clients un supplément de 7€ / personne vous sera facturé si vous souhaitez remplacer votre dessert par du fromage et 15€ / personne si vous souhaitez prendre une assiette de fromage en plus du menu.

LE CHOCOLAT NOIR

Sablé au chocolat, crémeux intense de chocolat noir, feuille craquante au cacao, praliné de gruë de cacao et glace au citron noir.

Chocolate shortbread, rich dark chocolate cream, crispy cocoa sheet, cocoa nib praline, and black lemon ice cream.

14 €

LA POIRE

Biscuit pain de Gênes au sarrasin, poire Williams confite, crème montée et gel au calvados, glace au sarrasin.

Buckwheat sponge cake, candied Williams pear, whipped cream and Calvados gel, buckwheat ice cream.

12 €

LE CASSIS MARRON

Coque de meringue craquante, espuma de marron et crème légère à la vanille, confit de cassis, éclats de marron caramélisés.

Crispy meringue shell, chestnut espuma and light vanilla cream, blackcurrant confit, caramelized chestnut pieces.

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!*

manoirdegressy.com