

# Menu Saint-Valentin

Seul 14 février

**l'estampille**  
by Erisay

**Prolongez votre escapade en amoureux en profitant de notre menu jusqu'au 17 février**

**49,50€/pers.** (Hors boisson)

Mise en bouche - Entrée - Sorbet - Plat - Fromage - Dessert

*Mise en bouche*

Cake pop's parfumé à la truffe

*Entrée*

Foie gras de canard et chutney de kumquats

*Ou*

Ravioles ricotta et dés de homard à la crème de Sauterne

*Ou*

Carpaccio de Saint jacques, truffes noires et fleur de sel

*Sorbet citron et son shooter de vodka*

*Plat*

Magret de canard, foie gras, poitrine séchée et lentilles du Puy

*Ou*

Pavé de veau, jus truffé

*Ou*

Dos de cabillaud, beurre de persil et gingembre

*Fromage*

Le coeur de Neufchâtel  
& salade croquante

*Dessert*

Au choix à la carte

**Réservations 02 77 19 00 12**

L'Estampille - 6, place de Paris - 27200 VERNON

contact@restaurantlestampille.fr - www.restaurantlestampille.fr

## ● FORMULES DE LA SEMAINE

Entrée - Plat : 21,00€ ● Plat - Dessert : 19,00€ ● Entrée - Plat - Dessert : 28,50€  
(Valable tous les jours sauf le samedi soir, dimanche midi, jours fériés et 14 février soir)

### Entrée

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Saumon fumé by Erisay et Toasts

ou

Boudin noir, pommes, oignon comme un liégeois

ou

Oeuf de la semaine (voir affiche sur table)

ou

Pâté en croûte, caille et foie gras, jus corsé (supplément de 2,50€)

### Plat

Demi poulet jaune rôti, jus et purée

ou

Blanquette de veau traditionnelle

ou

Le poisson du marché

ou

La saveur du monde de la semaine (voir affichage sur table)

ou

Plat du jour (quantité limitée du mardi au vendredi)

### Dessert

Crème brûlée à la vanille

ou

Mont Blanc

ou

Nougat glacé et son coulis

ou

Chariot de desserts

## ● LES DESSERTS

Tatin d'ananas et glace vanille	7,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
L'Opéra noix de Pécan	7,00€
Le Nicolas de Papa (meringue amandes et crème pralinée)	7,00€
Le chou choco noisette	7,00€
Le Mont Blanc	7,00€
Le nougat glacé et son coulis	7,00€
La tarte maison du jour	7,00€
Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur	7,00€
Le Café ou thé Gourmand *	8,00€
Le Champagne Gourmand * (Champagne 10 cl)	12,50€
Le Calvados Gourmand* (Calvados 4 cl)	12,50€
Irish coffee*	8,00€

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes: Voir affichage dans le restaurant.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la composition de nos plats.



**l'estampille**  
by Erisay

### Hiver 2019

La coupe de Champagne brut - 12 cl	9,50€
Le Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) - 10 cl	5,00€
La bière Leffe pression - 25 cl	3,50€
L'américano maison - 12 cl	8,00€
Le planteur - 12 cl	8,00€
Le spritz - 12 cl	8,00€
Le Cocktail de l'Estampille (Calvados, cidre et sirop de miel) - 12 cl	8,00€
L'orange ou le pamplemousse pressé minute	5,00€
Le Petill'pomme/framboise (le Pressoir d'Or) sans alcool	5,00€
<b><u>Les vins du moment au verre</u></b>	
Vins français (rouge – blanc – rosé)	5,00€
Vins étrangers (rouge – blanc – rosé)	6,00€

Ouvert du mardi au vendredi de 11h45 à 14h00 et de 19h00 à 21h30  
Le samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30  
Et le dimanche de 12h00 à 14h00

«La gastronomie est l'art de créer la nourriture pour créer le bonheur»

Théodore Zeldin

Chef de cuisine : Wilfried ABOMO OLINGA

Second de cuisine: William VIRROY

## ● LES ENTRÉES

---

### Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Entrée	Plat
14,50€	20,00€

Huîtres spéciales N°3 de Meuvaines (à côté d'Asnelles)

Les 6: 15,00€ Les 9: 21,00€

Les 12: 27,00€

Gnocchis de patate douce et pesto d'herbes  
(végétarien et sans gluten)

10,00€ 17,00€

Foie gras de canard et chutney de kumquats

15,00€

*Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€*

Carpaccio de Saint-Jacques, truffes noires et fleur de sel

17,00€

Saumon fumé by Erisay et toasts

10,50€

Pâté en croûte, caille et foie gras, jus corsé

12,50€

Soupe à l'oignon Gratinée

9,50€

Oeuf du moment (voir affichage sur table)

9,50€

Boudin noir, pommes, oignon comme un liégeois

9,50€

## ● LES PLATS

---

Le plat du jour (quantité limitée, du mardi au vendredi)

12,50€

La saveur du monde de la semaine (voir affichage sur table)

12,50€

### Les viandes

Filet de boeuf français (220 gr) sauce poivre

26,00€

Cheese Burger (Pain maison, boeuf Normand, vieux Comté, sauce cheese du chef)

16,50€

Demi poulet jaune rôti, jus et purée

15,00€

Blanquette de veau traditionnelle

16,50€

Fondant de veau au citron

18,00€

Magret de canard, foie gras, poitrine séchée et lentilles du Puy

19,50€

### Les poissons

### Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

20,00€

Poisson du marché

15,00€

Aile de raie façon Grenobloise

16,50€

Saint-Jacques, champignons en deux façons et épinards

25,00€

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes: Voir affichage dans le restaurant.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la composition de nos plats.

## ● MENU DE L'ESTAMPILLE

---

Déjeuner ou Dîner

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 39,00€**

(Valable tous les jours)

### Entrée

Foie gras de canard et chutney de kumquats

*Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€*

ou

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

ou

6 huîtres spéciales N°3 de Meuvaines (à côté d'Asnelles)

*(9 huîtres, supplément de 5,00€)*

### Plat

Magret de canard, foie gras, poitrine séchée et lentilles du Puy

ou

Aile de raie façon Grenobloise

ou

Fondant de veau au citron

### Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

### Dessert

Au choix à la carte (sauf\*)

## ● MENU SAINT-JACQUES

---

Déjeuner ou Dîner

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 49,00€**

(Valable tous les jours)

### Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques, truffes noires et fleur de sel

### Plat

Saint-Jacques, champignons en deux façons et épinards

### Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

### Dessert

Au choix à la carte (sauf\*)

## ● MENU ENFANT - 8.50€/Pers

---

Tous les jours

Steak haché *ou* blanc de poulet *ou* poisson du jour

Légumes frais de saison *ou* frites maison

Glace vanille *ou* le chou choco noisette *ou* tarte maison du jour