

« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

LES APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut - 12 cl.....	10.00€
Le Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, framboise, pêche</i>) - 10 cl.....	6.00€
La bière Leffe pression - 25 cl.....	3.50€
L'américano maison - 12 cl.....	9.50€
Le planteur - 12 cl.....	9.50€
Le spritz - 12 cl.....	9.50€
Le Cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>) - 12 cl ..	9.50€
La Margarita de l'Estampille	9.50€
Le Pur jus de pomme (le Pressoir d'Or) 33 cl.....	5.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	5.50€

Les vins du moment au verre

Vins français (rouge – blanc – rosé).....	6,00€
Vins étrangers (rouge – blanc).....	7,00€

FORMULE DE LA SEMAINE

Entrée - Plat : 21,50€ Plat - Dessert : 19,00€

Entrée - Plat - Dessert : 28,50€

(Valable tous les jours sauf le samedi soir, dimanche midi et jours fériés)

Entrée

Œuf cocotte *de la ferme de l'Ecoufle*, crème de camembert et jambon grillé

Ou Velouté de potiron et capuccino de pignons de pins (végétarien)

Ou Royale de saumon fumé et salade croquante

Ou Salade aux gésiers confits et croustillant de champignons

Plat

Cuisse de canard et grenailles confites

Ou Poisson du marché (voir l'ardoise)

Ou Conchiglias à la crème de parmesan et lardons

Ou La grande salade aux gésiers confits et croustillants de champignons

Dessert

Verrine de châtaignes et oranges confites

Ou La coupe de l'Estampille

(Glace vanille, sorbet poire, poire pochée et chocolat)

Ou La crème brûlée à la pistache

Ou Le Nicolas de Papa (*meringue amandes et crème praliné*)

MENU ENFANT

10.00 € (jusqu'à 12 ans)

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

Frites maison *ou* légumes frais de saison

Glace *by Erisay* : vanille *ou* chocolat *Chuizel* *ou* Fraise

MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

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

(Valable tous les jours)

Entrée

Terrine de foie gras de canard et confiture de figues
Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€

ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes
ou

Huitres chaudes gratinées au beurre d'amande (5/p)

Plat

Souris d'agneau à l'ail et au romarin

ou

Sauté de veau et foie gras poêlé

ou

Saint Jacques de Normandie et gambas sur risotto au cidre

Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

LES ENTRÉES

Les huitres Spéciales n°3 (Aux Régals de l'Île - Benoist - Courseulles/mer)

Les 6 : 15.00 €

les 9 : 21.00 €

les 12 : 27.00 €

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....14.00€

Œuf cocotte *de la ferme de l'Ecoufle*, crème de camembert et jambon grillé.9.50€

Huitres chaudes gratinées au beurre d'amande (5/p).....14.50€

Terrine de foie gras de canard et confiture de figues15.00€

Royale de saumon fumé et salade croquante.....10.00€

Velouté de potiron et capuccino de pignons de pins (végétarien).....9.50€

Salade aux gésiers confits et croustillant de champignons.....10.50€

LES PLATS

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....20.00€

Le poisson du marché (voir l'ardoise).....15,00€

Saint Jacques de Normandie et gambas sur risotto au cidre.....18.00€

Souris d'agneau à l'ail et au Romarin.....17.00€

Sauté de veau et foie gras poêlé.....17,00€

Cuisse de canard et grenailles confites15,00€

Conchiglias à la crème de parmesan et lardons15,00€

La grande salade aux gésiers confits et croustillants de champignons.....15.50€

LES DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur.....8,50€

Le Nicolas de papa (meringue amandes et crème praliné).....7.00€

Verrine de châtaignes et oranges confites.....7,00€

La crème brûlée à la pistache.....7,00€

La coupe de l'Estampille (*glace vanille, sorbet poire, poire pochée et chocolat*).7.00€

Le chocolat noir *Chuizel* dans tous ses états.....8.50€

Tartelette à la figues et amandes.....8.50€

Le café/Déca/thé Gourmande.....8.50 €

L'Irish coffee.....9.00 €

Le Colonel (*sorbet citron et Vodka*).....9.00 €

Le Champagne Gourmand * (*Champagne 10cl*).....12.50 €

Le Calvados Gourmand* (*Calvados 4cl*).....12.50 €