

«La bonne cuisine est la base du véritable bonheur» A. Escoffier

UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut Louis de Sacy - 12 cl.....	12.00€
Le Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, framboise, pêche</i>) - 10 cl.....	6.50€
Le verre de vin du moment (rouge – blanc – rosé) -12 cl.....	6.50€
La bière Leffe pression - 25 cl.....	3.90€
L'américano maison	9.50€
Le planteur.....	9.50€
L'Apérol Spritz.....	9.50€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	9.50€
Gin tonic.....	9.50€
Le Blue lagon (vodka-curaçao et citron).....	9.50€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	6.60€
Fleur d'Amour sans alcool (ananas, mangue, banane).....	7.00€

LES TARTINABLES D'ERISAY

**Bocal de 100grs servi avec pain grillé
(à partager ou pas !!)**

Terrine Texas BBQ pulled pork
Terrine de foie de volaille à l'Armagnac
Terrine de poulet à l'estragon
Rillettes de carottes au piment d'Espelette (Végétarien)

1 pot : 7.00 €

2 pots : 13.00 €

3 pots : 19.00 €

4 pots : 24.00 €

(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

NOS ENTRÉES

Les Huitres Normandes Spéciales n°3 (Aux Régales de l'Île – Benoist – Courseulles sur Mer)		
Les 6 : 17.50 €	les 9 : 24,00 €	Les 12 : 30,00 €
Gravlax de saumon à la betterave et perles du Japon.....	16.00€	
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	16.00€	
Œuf cocotte aux champignons des bois et crème d'andouille de Vire.....	11.00€	
Fondant aux cèpes, foie gras et noisettes grillées.....	16.00€	
Terrine du chef et condiments.....	11.00€	
Tête de veau tiède en vinaigrette, céleri rémoulade.....	11.00€	
Crème de butternut, huile de noix et éclats de châtaignes (Végétarien)	10.50€	

NOS PLATS

Risotto aux Saint Jacques de Normandie et crème de tobiko.....	21.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	23.00€
Aiguillettes de Saint Pierre à la crème de coques.....	20.00€
Tagliatelles et encornets en persillade.....	16,50€
Rôti de veau farci sauce cidre.....	20.00€
Cuisse de canard confite et son jus réduit.....	16.50€
Salade de gésiers et lentilles en vinaigrette.....	16.50€
Raclette de pomme Charlotte et viande des Grisons (possibilité en version végétarienne)	16.50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.00€
Profiterole à la glace vanille et sauce chocolat.....	7.50€
Mousse à la pistache et amandes grillées.....	7.50€
Riz au lait à l'orange.....	7.50€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.50€
La tarte tatin à la pomme et crème fraîche de Normandie.....	9.00€
Macaron au chocolat noir	9.00€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	9.00€
Le Colonel (<i>sorbet citron et Vodka</i>).....	10.00€
Le Normand (<i>sorbet pomme et Calvados</i>).....	10.00€
L'Irish coffee.....	10.00€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *.....	13.00€

Prix net ttc service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Origine des viandes : Union Européenne.

Liste des allergènes disponible sur demande.

MENU



« *Le bonheur est dans la cuisine* » *Paul Bocuse*

FORMULES DU CHEF

Entrée - Plat : 24.50€ Plat - Dessert : 22,00€

Entrée - Plat - Dessert : 32.00€

(Valable tous les jours midi et soir

Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Entrée

Œuf cocotte aux champignons des bois
et crème d'andouille de Vire

Ou

Terrine du chef et condiments

Ou

Tête de veau tiède en vinaigrette, céleri rémoulade

Ou

Crème de butternut à l'huile de noix et éclats de châtaignes

(Végétarien)

Plat

Cuisse de canard confite et son jus réduit

Ou

Salade de gésiers et lentilles en vinaigrette

Ou

Tagliatelles et encornets en persillade

Ou

Raclette de pomme Charlotte et viande des Grisons

(possibilité en version végétarienne)

Dessert

Profiterole à la glace vanille et sauce chocolat

Ou

Mousse à la pistache et amandes grillées

Ou

Riz au lait à l'orange

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 43,00€

(Valable tous les jours midi et soir)

Entrée

Fondant aux cèpes, foie gras et noisettes grillées

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Gravlax de saumon à la betterave et perles du Japon

Plat

Rôti de veau farci sauce cidre

Ou

Aiguillettes de Saint Pierre à la crème de coques

Ou

Risotto aux Saint Jacques de Normandie et crème de tobiko

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT 11.00 € *(jusqu'à 12 ans)*

Plat

Steak haché

ou

Emincé de volaille

ou

Poisson du jour

Avec Frites maison **ou** légumes frais de saison

Dessert

Glace chocolat **ou** Fraise **ou** vanille

ou

Mousse au chocolat

Prix net ttc service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Origine des viandes : Union Européenne.

Liste des allergènes disponible sur demande.