

«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 ( <b>Végétarien</b> )	
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)	
<b>Les 6 :</b> 17.50 €	<b>Les 9 :</b> 24,00 €
<b>Les 12 :</b> 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 ( <b>Végétarien</b> ) .....	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 ( <b>possibilité en version végétarienne</b> ) .....	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.