

«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 (cassis, mûre, framboise, pêche) - 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 (Calvados, cidre, sirop de miel)	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€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl.....	5.50€

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 : 8.00 €

2 pots : 15.00 €

3 pots : 21.00 €

4 pots : 25.00 €

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

NOS ENTRÉES

Gravlax de saumon à la betterave.....	15.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	16.00€
Moules farcies au beurre d'amande.....	11.50€
Foie gras maison et purée de mangue.....	16.00€
Terrine du chef et condiment savora et oignons pickles.....	11.00€
Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, aux petits pois et chips de poitrine fumée.....	10.50€
Panacotta d'asperges, jambon cru et parmesan.....	11.50€

NOS PLATS

Thon Albacore façon tataki au sésame et condiment aux artichauts.....	21.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	23.00€
Encornets au chorizo et riz safrané.....	16.50€
Tartare de bœuf et pommes grenailles persillées.....	16.50€
Magrets de caille sauce à la pêche.....	20.00€
Epaule d'agneau confite et jus corsé.....	21.00€
Salade gourmande et mozzarella di bufala au pesto (Végétarien)	15.00€
Pennes à l'arrabiata et feta (Végétarien)	16.50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.00€
La coupe de l'Estampille (sorbet litchi, cassis, citron et chantilly).....	7.50€
Sablé breton aux fraises et crème mascarpone.....	7.50€
Crème brûlée à la pistache.....	7.50€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.50€
Le royal croustillant au chocolat.....	9.00€
Mille feuilles à la vanille.....	9.00€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	9.00€
Le Colonel (sorbet citron et Vodka).....	10.00€
Le Normand (sorbet pomme et Calvados).....	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

Moules farcies au beurre d'amande

Ou

Terrine du chef et condiment savora et oignons pickles

Ou

Œuf cocotte de la ferme de l'Écoufle, aux petits pois et chips de poitrine fumée

Ou

Panacotta d'asperges, jambon cru et parmesan

Plat

Encornets au chorizo et riz safrané

Ou

Tartare de bœuf et pommes grenailles persillées

Ou

Pennes à l'arrabiata et feta (Végétarien)

Ou

Salade gourmande et mozzarella di bufala au pesto (Végétarien)

Dessert

La coupe de l'Estampille

(sorbet litchi, cassis, citron et chantilly)

Ou

Sablé breton aux fraises et crème mascarpone

Ou

Crème brûlée à la pistache

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

Foie gras maison et purée de mangue

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Gravlax de saumon à la betterave

Plat

Magrets de caille sauce à la pêche

Ou

Epaule d'agneau confite et jus corsé

Ou

Thon Albacore façon tataki au sésame et condiments aux artichauts

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

Minis moelleux 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.