

«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 (Calvados, cidre, sirop de miel) .....	9.50€
Atlantis (Grand Marnier, rhum, orange, citron et crème de framboise).....	9.50€
Le gin tonic.....	9.50€
Cocktail pétillant pomme fraise sans alcool .....	7.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	6.60€
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 végétale poireaux et chèvre fermier (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

Les Huitres Spéciales Normandes n°3 (Aux Régales de l'Ile – Benoist – Courseulles sur Mer)

**Les 6** : 16,00€

**les 9** : 23,00€

**Les 12** : 31,00€

Ceviche de dorade du chef.....	17.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	18.00€
Foie gras en légèreté et petits légumes d'automne.....	17.00€
Terrine du chef et condiments.....	12.00€
Artichaud entier rôti et crème de pois chiche (végétarien) .....	12.00€
Méli-mélo en chaud et froid de céleri rave, betterave, figues et syphon de Pont l'Evêque (végétarien).....	12.00€
Œuf parfait de la ferme de l'Ecoufle, purée de châtaignes, champignons et chips de lardon.....	12.00€

## NOS PLATS

Poisson du jour et nage de moules.....	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	25.00€
Filet de bœuf Normand émulsion de tartufatta.....	27.50€
Souris d'agneau confite au romarin.....	22.00€
Poulpe grillé au barbecue Kamadojoe et olives.....	18.00€
Tourte de confit de canard sauce aux agrumes.....	18.00€
Camembert rôti, jambon blanc truffé et toasts .....	17.50€
Gnocchis aux légumes de saison, crème de champignons et tuile de parmesan (Végétarien).....	17.00€

## NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.50€
Salade d'agrumes à l'huile d'olives et émulsion aux dattes.....	8.00€
Profiterole xxl.....	8.00€
Tiramisu café et mascarpone.....	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	8.00€
La tarte au chocolat et crème fouettée .....	9.50€
Tarte tatin aux coings et glace vanille .....	9.50€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	9.50€
Le Colonel ( <i>sorbet citron et Vodka</i> ).....	10.50€
Le Normand ( <i>sorbet pomme et Calvados</i> ).....	10.50€
Le Normandy Coffee ou L'Irish Coffee.....	10.50€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *.....	15.00€

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

l'estampille  
by Erisay

« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

## FORMULES DU CHEF

Entrée - Plat : 26.00€

Plat - Dessert : 23.00€

Entrée - Plat - Dessert : 33.50€

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

### Entrée

Œuf parfait de la ferme de l'Écoufle, purée de châtaignes,  
champignons et chips de lardon

Ou

Terrine du chef et condiments

Ou

Artichaud entier rôti et crème de pois chiche (végétarien)

Ou

Méli-mélo en chaud et froid de céleri rave, betterave, figues  
et syphon de Pont l'Évêque (végétarien)

### Plat

Tourte de confit de canard sauce aux agrumes

Ou

Poulpe grillé au barbecue Kamadojoe et olives

Ou

Camembert rôti, jambon blanc truffé et toasts

Ou

Gnocchis aux légumes de saison, crème de champignons  
et tuile de parmesan (Végétarien)

### Dessert

Salade d'agrumes l'huile d'olives et émulsion aux dattes

Ou

Profiterole XXL

Ou

Tiramisu café et mascarpone

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

## MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 45.00€

(Valable tous les jours midi et soir)

### Entrée

Ceviche de dorade du chef

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Foie gras en légèreté et petits légumes d'automne

### Plat

Poisson du jour et nage de moules

Ou

Souris d'agneau confite à l'ail et romarin

Ou

Filet de bœuf Normand émulsion de tartufatta  
(supplément de 3.50€)

### Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

### Dessert

Au choix à la carte (sauf\*)

## MENU ENFANT 11.50 € (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 artisanale : chocolat ou vanille ou fraise

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.

# MENU

l'estampille  
by Erisay

« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

## MENU DE FETES

### DEJEUNER DE NOEL

Lundi 25 décembre 2023

68.00 € par personne

(Hors boisson)

*L'amuse-bouche du chef*

*Terrine de Foie gras maison au pain d'épices  
réduction Porto*

*Turbot fumé maison, sauce au champagne,  
poêlée de sous-bois et châtaignes*

*Pithiviers de caille, légumes de saison  
Et jus corsé*

*Brie de Meaux à la truffe maison*

#### **Dessert aux choix :**

*Bûche glacée « la Cassisia »  
sorbet cassis, insert myrtille, croustillant  
et cream cheese glacée*

*Ou*

*Bûche choco mandarine  
(sablé chocolat, mousse chocolat et insert mandarine)*

## MENU DE FETES

### DEJEUNER

### DU JOUR DE L'AN

Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024

73.00 € par personne

(Hors boisson)

*L'amuse-bouche du chef*

*Chaud et froid d'Orzo,  
glace à la truffe et foie gras en émulsion*

*Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes*

*Trou Normand  
(sorbet pomme et Calvados)*

*Filet de Bœuf Wellington sauce Madère*

*Brie de Meaux truffé maison*

#### **Dessert aux choix :**

*Tarte soufflée au citron  
Ou*

*Chocolat, fève de Tonka et granité hibiscus*



Joyeuses Fêtes

*Places limitées, réservez vite*

*Le restaurant sera fermé le 24 et 31 decembre*