

«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€
Atlantis (Grand Marnier, rhum, orange, citron et crème de framboise)..	9.50€
Le gin tonic.....	9.50€
Le Cocktail sans alcool de l'Estampille.....	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€

## NOS ENTRÉES

Gambas sur toast brioché et tartare d'avocat.....	16.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	18.00€
Roulé au foie gras maison et pomme.....	17.00€
Carpaccio de poulpe et mayonnaise aux olives.....	14.00€
Velouté de potimarron et gingembre, éclats de noix (végétarien) .....	12.00€
Gros chou aux escargots, crème de pont l'Evêque et émulsion de persil.....	11.00€
Œuf poché, jambon blanc truffé by Erisay, endives rôties et crème de topinambour.....	12.00€

## NOS PLATS

Retour de pêche sauce Armoricaïne .....	20.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	25.00€
Poêlée de crevettes au safran et tagliolini à l'encre de seiche .....	19.00€
Tourte de ris de veau sauce Vallée d'Auge.....	24.00€
Filet de cannette au jus d'agrumes.....	22.00€
Conchiglioni farcis au saumon fumé et Boursin, coulis de cresson.....	18.00€
Traditionnel Bœuf Bourguignon.....	18.00€
Risotto aux légumes de saison et émulsion carottes curry (végétarien) .....	17.00€

## NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.50€
Cheesecake au kiwi.....	8.00€
Poire pochée au vin rouge et fleur d'hibiscus.....	8.00€
Crêpe soufflée au citron (10 minutes de cuisson).....	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	8.00€
Tarte aux noix et crème fouettée .....	9.50€
Macaron et ganache au chocolat, zestes d'orange .....	9.50€
Le café/déca/thé Gourmand.....	9.50€
Le Colonel (sorbet citron et Vodka).....	10.50€
Le Normand (sorbet pomme et Calvados).....	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.

## 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 : 8.50 €

2 pots : 15.80 €

3 pots : 22.00 €

4 pots : 26.20 €

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

# MENU



« 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

Gros chou aux escargots, crème de pont l'Evêque  
et émulsion de persil

**Ou**

Carpaccio de poulpe et mayonnaise aux olives  
(supplément de 1€50)

**Ou**

Velouté de potimarron et gingembre, éclats de noix  
*(végétarien)*

**Ou**

Œuf poché, jambon blanc truffé by Erisay, endives rôties et  
crème de topinambour

### Plat

Poêlée de crevettes au safran  
et tagliolini à l'encre de seiche

**Ou**

Conchiglioni farcis au saumon fumé et Boursin,  
coulis de cresson

**Ou**

Traditionnel Bœuf Bourguignon

**Ou**

Risotto aux légumes de saison  
et émulsion carottes curry *(végétarien)*

### Dessert

Cheesecake au kiwi

**Ou**

Poire pochée au vin rouge et fleur d'hibiscus

**Ou**

Crêpe soufflé au citron  
**(10 minutes de cuisson)**

**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

Gambas sur toast brioché et tartare d'avocat

**Ou**

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

**Ou**

Roulé au foie gras maison et pomme

### Plat

Retour de pêche sauce Armoricaine

**Ou**

Filet de cannette au jus d'agrumes

**Ou**

Tourte de ris de veau sauce Vallée d'Auge

### 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 cuit à cœur

**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.



M E N U

# Saint-Valentin

**MERCREDI 14 FÉVRIER**

*En plus de la carte au déjeuner*

*Menu unique au dîner  
avec animation d'une saxophoniste  
« Little saxe »*

- Raviole ricotta, dèes de homard  
et crème de Sauternes
- Carpaccio de Saint Jacques  
et royale de cerfeuil
- Dos de cabillaud sauce gingembre  
et citron vert
- Filet de bœuf grillé au barbecue Kamado  
, sauce tartufata
- Cœur de Neufchâtel  
et compotée de pommes
- Le cœur des amoureux à partager  
(chocolat - passion)

**59€**

par personne hors boissons

**RÉSERVEZ VITE, PLACES LIMITÉES !**