

«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€
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€

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 potiron et chorizo maison
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)

NOS ENTRÉES

Asperges blanches rôties, œuf mimosa et condiment pistache.....	16.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	18.00€
Tataki de bœuf Normand, sauce « Ponzu » et salicornes.....	17.00€
Tarte aux oignons caramélisés, saumon fumé et crème acidulée.....	15.00€
Langue de bœuf, pickles de légumes et émulsion câpres.....	12.00€
Burrata, poêlée de légumes du moment, chips de lardon et réduction Balsamique.....	13.00€
Pâté en croûte Printanier (végétarien)	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche émulsion gingembre.....	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	25.00€
Thon rouge grillé au barbecue Kamado, sauce aux algues.....	26.00€
Faux filet de Bœuf Normand sauce « Chimichurri ».....	22.00€
Epaule d'agneau farcie aux épinards, ricotta et sa réduction.....	24.00€
Poitrine de Porlin Normand caramélisée et jus corsé.....	18.00€
Cannelloni aux crevettes et mascarpone.....	18.00€
Quinoa façon risotto aux asperges vertes (végétarien)	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade.....	9.50€
Le nougat glacé de l'Estampille.....	8.00€
Riz au lait, glace coco et émulsion au foin.....	8.00€
Tarte citron et basilic.....	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	8.00€
Soufflé au chocolat et crème fouettée (10 minutes de cuisson)	9.50€
Tartare de fraises et yaourt givré.....	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



« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

FORMULES DE LA SEMAINE

Entrée - Plat : 26.00€

Plat - Dessert : 23.00€

Entrée - Plat - Dessert : 33.50€

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

Entrée

Langue de bœuf, pickles de légumes et émulsion câpres

Ou

Burrata, poêlée de légumes du moment,
chips de lardon et réduction Balsamique

Ou

Pâté en croûte Printanier

(végétarien)

Plat

Cannelloni aux crevettes et mascarpone

Ou

Poitrine de Porlin Normand caramélisée
et jus corsé

Ou

Quinoa façon risotto aux asperges vertes

(végétarien)

Dessert

Le nougat glacé de l'Estampille

Ou

Riz au lait, glace coco et émulsion au foin

Ou

Tarte citron et basilic

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

Asperges blanches rôties, œuf mimosa et condiment pistache

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Tarte aux oignons caramélisés, saumon fumé et crème acidulée

Ou

Tataki de bœuf Normand, sauce « Ponzu » et salicornes

Plat

Retour de pêche émulsion gingembre

Ou

Thon rouge grillé au barbecue Kamado,
sauce aux algues (supplément de 2€)

Ou

Faux filet de Bœuf Normand sauce « Chimichurri »

Ou

Epaule d'agneau farcie aux épinards, ricotta et sa réduction

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et petite salade

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.