

«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

Sablé au parmesan, magret fumé et coulis de courgette basilic.....	16.50€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	18.00€
Ceviche de bar, légumes croquants et tuile aux herbes	17.00€
Tartare de thon et choux rave, avocat et émulsion concombre.....	17.00€
Poêlée d'escargots et asperges vertes, crème de camembert et chips de parmesan	13.00€
Œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle, croquant de chorizo, petits pois et tuile de pain.....	12.00€
Velouté d'artichaut servi tiède, petits légumes et émulsion tartufata (végétarien)	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, anchoïade, petits pois et noisettes.....	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	25.00€
Gambas grillées, poêlée de fenouil, citron vert et gingembre	26.00€
Onglet de bœuf grillé au barbecue Kamado, sauce à l'ail noir.....	20.00€
Filets de caille au jus de morilles.....	22.00€
Tête de veau en persillade	18.00€
Gnocchis poêlés, truite fumée et oseille.....	18.00€
Courgette farcie féta, riz noir et petits légumes, émulsion parmesan (végétarien)	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade.....	9.50€
Eclair à la rhubarbe, diplomate vanille et coulis de fruits rouges.....	8.00€
Crème brûlée au maïs.....	8.00€
Sabayon aux cerises et glace vanille.....	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	8.00€
Déclinaison autour du chocolat et sorbet mangue.....	9.50€
Feuilleté framboises et pistaches.....	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

Poêlée d'escargots et asperges vertes,
crème de camembert et chips de parmesan

Ou

Œuf parfait de la Ferme de l'Écoufle, croquant de chorizo,
petits pois et tuile de pain

Ou

Velouté d'artichaut servi tiède, petits légumes
et émulsion tartufata (végétarien)

Plat

Gnocchis poêlés, truite fumée et oseille

Ou

Tête de veau en persillade

Ou

Courgette farcie féta, riz noir et petits légumes,
émulsion parmesan

(végétarien)

Dessert

Eclair à la rhubarbe, diplomate vanille
et coulis de fruits rouge

Ou

Crème brûlée au maïs

Ou

Sabayon aux cerises et glace vanille

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 bar, légumes croquants et tuile aux herbes

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Tartare de thon et chou rave, avocat et émulsion concombre

Ou

Sablé au parmesan, magret fumé et coulis de courgette basilic

Plat

Retour de pêche, anchoïade, petits pois et noisettes

Ou

Gambas grillées, poêlée de fenouil, citron vert et gingembre
(supplément de 2€)

Ou

Onglet de bœuf grillé au barbecue Kamado, sauce à l'ail noir

Ou

Filets de caille au jus de morilles

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 pommes grenailles sautées

ou

légumes frais de saison

Dessert

Glace : chocolat **ou** vanille **ou** fraise

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.