

Par notre chef **Alberto ANAZCO**

UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut Louis de Sacy - 12 cl	12.00€
Le Blan'Berry (<i>Sauvignon, eau de vie de framboise et crème de pêche</i>) - 10 cl	7.50€
Le Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, framboise, pêche</i>) - 10 cl	6.50€
Le verre de vin du moment (<i>rouge - blanc - rose</i>) - 10 cl	6.50€
La bière Leffe pression - 25 cl	4.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) - 33cl	6.60€
L'américano maison	10.00€
Le Négroni au gin « Monsieur » de la Roche Guyon	11.00€
L'Apérol Spritz	10.00€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le gin tonic	10.00€
Le Cocktail du moment sans alcool	7.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressée minute (<i>orange-citron-pamplemousse</i>)	6.50 €

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 Patates douces et poulet au houblon
Rillettes de potiron et chorizo maison
Rillettes végétale carottes au piments d'Espelette (Végétarien)
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

Poulpe, carpaccio d'avocat et mayonnaise aux olives	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Tête de veau sauce gribiche et pickles maison	14.00€
Vol au vent à la joue de bœuf, mélange forestier et son jus	16.00€
Œuf poché de la ferme de l'Ecoufle, écrasée de butternut, émulsion andouille Normande et croutons	12.00€
Tarte aux endives, jambon de Parme et salade verte	12.00€
Flan de carottes, chips de légumes sauce Rocamadour (végétarien)	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche fumé puis poêlé, risotto de quinoa et coulis de cresson	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Saumon en croustille feuilleté et ragout de lentilles	22.00€
Souris d'agneau confite sauce ail noir	24.00€
Entrecôte de bœuf grillé au barbecue Kamado, sauce poivre de Sichuan	26.00€
Osso Buco de veau sauce forestière	20.00€
Encornet farci aux légumes oubliés, crème de fenouil	19.00€
Choux fleur rôti aux épices, crème de pois chiche et sauce Chimi Churi (végétarien)	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
Brioche perdue, glace vanille et crème fouettée	8.00€
Brunoise de kiwi, émulsion fromage frais, glace mangue et tuile aux amandes	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Le Tiramisu façon Estampille	8.00€
La tarte aux agrumes, crème pâtissière aux dattes et glace citron vert	9.50€
Ananas rôti, sablé à la vanille et crème fouettée	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 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
et le soir du 14 février*

Entrée

Œuf poché de *la ferme de l'Ecoufle*, écrasée de butternut, émulsion andouille Normande et croutons

Ou

Tarte aux endives, jambon de Parme et salade verte

Ou

Flan de carottes, chips de légumes sauce Rocamadour
(végétarien)

Plat

Encornet farci aux légumes oubliés, crème de fenouil

Ou

Osso Buco de veau sauce forestière

Ou

Choux fleur rôti aux épices, crème de pois chiche
et sauce Chimi Churi

(végétarien)

Dessert

Brioche perdue, glace vanille et crème fouettée

Ou

Brunoise de kiwi, émulsion fromage frais,
glace mangue et tuile aux amandes

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

Ou

Le Tiramisu façon Estampille

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 45.00€

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Poulpe, carpaccio d'avocat et mayonnaise aux olives

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Vol au vent à la joue de bœuf, mélange forestier et son jus

Ou

Tête de veau sauce gribiche et pickles maison

Plat

Retour de pêche fumé puis poêlé,
risotto de quinoa et coulis de cresson

Ou

Saumon en croute feuilleté et ragout de lentilles

Ou

Entrecôte de bœuf grillé au barbecue Kamado,
sauce poivre de Sichuan

Ou

Souris d'agneau confite sauce ail noir

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

Garniture du jour

Dessert

Glace By Erisay vanille

ou

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



« *Le bonheur est dans la cuisine* » Paul Bocuse



Menu spécial SAINT VALENTIN

Vendredi 14 février 2025 - Menu unique au diner

avec animation d'une saxophoniste

« Little sax »

63.00 € par personne (Hors boisson)

*Poêlée de shitakés, ciboulette et gingembre,
émulsion foie gras, zeste de citron*

*Carpaccio de Saint Jacques, oseille,
vinaigrette mangue et menthe*

*Retour de pêche, ravioles à l'encre de seiche aux
crevettes et fenouil, crème citronnelle*

*Magrets de caille poêlés,
mille feuilles de pomme de terre sauce truffes*

Croustillant de Rocamadour

*Sablé aux graines de fenouil, ganache chocolat blanc
et poivre, gelée passion
et sorbet fruit de la passion*

réservez vite... places limitées !!