

Par notre chef **Alberto ANAZCO**

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 (<i>rouge-blanc-rose</i>) - 10 cl	6.50€
La bière pression Leffe 25 cl : 4.50€	50 cl 8.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) - 33cl	6.60€
L'américano maison	10.00€
Le Negroni	11.00€
Spritz <i>Apérol</i> : 10.00€ - <i>Limoncello</i> : 11.00€ - <i>Saint Germain</i>	12.00€
Mojito	10.00€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le pastis de la distillerie de la Seine	6.50€
Le gin de la distillerie de la Seine Tonic	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (<i>orange ou citron</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 de jarret de veau et aubergines
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)
Rillettes végétale de céleri au cumin (végétarien)
1 pot : 9.50 €
2 pots : 17.00 €
(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

NOS ENTRÉES

Terrine de Foie gras et figue, salade verte et vinaigrette truffée	19.50€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Thon en tartare, mangue et menthe fraîche	17.00€
Burrata , tomates cerises rôties et vinaigrette fraise	14.00€
L'œuf mollet de la Ferme de l'Ecoufle salade d'haricots beurre, vinaigrette moutarde et cidre, chips de lardon	12.00€
Tartelette fine de courgettes et chèvre frais, crème de poivrons grillés et jambon de Parme	12.00€
Gaspacho de tomates anciennes, granité pommes vertes basilic et tuile de parmesan végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche , salade de lentilles <i>de la ferme d'Eloïse</i> , émulsion maïs et basilic	22.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Gambas poêlées , gnocchis de pommes de terre et crème d'oseille	24.00€
Cannellonis au saumon fumé et crème de fenouil ail noir	19.00€
Tourte de canard confit , jus aux cerises et vinaigre de vin rouge	24.00€
Côte de veau rôtie au sautoir, caviar d'aubergine et jus aux herbes du jardin	24.00€
Poitrine de porcin (Porcs Normands élevés aux graines de lin) poêlée, haricots verts et poivrons rôtis	20.00€
Salade de légumes d'été , tofu fumé et vinaigrette miso végétarien	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
L'abricot rôti et gelée de romarin	8.00€
Dégustation de sorbets fabrication artisanale <i>By Erisay</i>	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
La fraise en cookies XL et crème d'Isigny	9.50€
Tarte aux Fruits rouges façon Estampille	9.50€
Duo tomate/pêche Tomate pochée et pêches sorbet basilic et chantilly	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.

TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES BY ERISAY

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

Tartelette fine de courgettes et chèvre frais,
crème de poivrons grillés et jambon de Parme

Ou

L'œuf mollet *de la Ferme de l'Ecoufle* salade d'haricots
beurre, vinaigrette moutarde et cidre, chips de lardon

Ou

Gaspacho de tomates anciennes, granité pommes vertes
basilic et tuile de parmesan

végétarien

Plat

Cannellonis au saumon fumé
et crème de fenouil ail noir

Ou

Poitrine de porlin
(Porcs Normands élevés aux graines de lin)
poêlée, haricots verts et poivrons rôtis

Ou

Salade de légumes d'été,
tofu fumé et vinaigrette miso

végétarien

Dessert

L'abricot rôti et gelée de romarin

Ou

Dégustation de sorbets
fabrication artisanale By Erisay

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

Terrine de Foie gras et figue, salade verte et vinaigrette truffe

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Thon en tartare, mangue et menthe fraîche

Ou

Burrata, tomates cerises rôties et vinaigrette fraise

Plat

Retour de pêche, salade de lentilles *de la ferme d'Eloïse*,
émulsion maïs et basilic

Ou

Gambas poêlées, gnocchis de pommes de terre
et crème d'oseille

Ou

Côte de veau rôtie au sautoir, caviar d'aubergine
et jus aux herbes du jardin

Ou

Tourte de canard confit, jus aux cerises et vinaigre de vin rouge

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.

TOUTES NOS GLACES ET TOUTS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES BY ERISAY