

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	7.00€
Bière pression Triple Karmeliet 25cl :4.80€ 33cl :5.50€ 50cl 8.50€	
Bière pression Leffe 25cl : 4.50€ 33cl :5.20€ 50cl 8.00€	
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl	6.60€
L'américano maison 12cl	10.00€
Le Negroni 12cl	11.00€
Spritz <i>Apérol</i> :10.00€ - <i>Limoncello</i> : 11.00€ - <i>Saint Germain</i> 12.00€	
Le Planteur 12cl	10.00€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>) 12cl	10.00€
Le pastis (Distillerie de la Seine) 2cl	6.50€
Le gin Tonic (Distillerie de la Seine) 12cl	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (<i>orange ou citron</i>) 25 cl	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**)
 1 pot : 9.50 €
 2 pots : 17.00 €
 (Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

LE PETIT SAUCISSON SEC DE PORLIN

Entier sur sa planche : 8.50 €

NOS ENTRÉES

Saint Jacques snackées , légumes d'automne et crème de potimarron	19.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Carpaccio de poulpe et émulsion d'olives de Kalamata	17.00€
Pâté en croute de saison , porc, cèpes et châtaignes	15.00€
L'œuf mollet de la Ferme de l'Ecoufle , céleri rémoulade et huile aux herbes fines	12.00€
Langue de bœuf , émulsion gribiche et pickles maison	12.00€
Butternut rôti , poêlée de champignons et jus végétal à la tartufata Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche , crème de panais et butternut	22.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Quenelles de poisson (selon arrivage) et crème légère au safran	24.00€
Linguines , flan de crustacés, légumes de saison et bisque parfumée au gingembre	20.00€
Magret de canard , courge à l'orange, sauce porto et éclats de noix	24.00€
Filet de bœuf grillé au barbecue Kamado, jus corsé aux champignons	28.00€
Joue de porc braisée , gnocchis maison et jus au thym	20.00€
Gratin de légumes d'automne , salade de choux fleur et crème d'Isigny aux herbes Végétarien	18.00€

NOS DESSERTS

Sélection de fromages affinés au lait cru et petite salade	9.50€
Brioche perdue , chantilly à la fève de tonka et glace au caramel beurre salé	8.00€
Mousse légère yuzu et kaki	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Tarte tatin aux coings et glace vanille	9.50€
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat et émulsion praliné	9.50€
Figues rôties , crème pâtissière aux figues et sablé Breton croustillant	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 : 27.00 €

Plat - Dessert : 24.00 €

Entrée - Plat – Dessert : 35.00 €

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

Entrée

Langue de bœuf, émulsion gribiche et pickles maison

Ou

L'œuf mollet de la Ferme de l'Ecoufle,
céleri rémoulade et huile aux herbes fines

Ou

Butternut rôti, poêlée de champignons
et jus végétal à la tartufata **Végétarien**

Plat

Linguines, flan de crustacés, légumes de saison
et bisque parfumée au gingembre

Ou

Joue de porc braisée,
gnocchis maison et jus au thym

Ou

Gratin de légumes d'automne, salade de choux fleur
et crème d'Isigny aux herbes

Végétarien

Dessert

Brioche perdue, chantilly à la fève de tonka
et glace au caramel beurre salé

Ou

Mousse légère yuzu et kaki

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 47.00 €

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Saint Jacques snackées, légumes d'automne et crème de potimarron

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Carpaccio de poulpe et émulsion d'olives de Kalamata

Ou

Pâté en croute de saison, porc, cèpes et châtaignes

Trou Normand en suggestion

(Sorbet pomme et Calvados)

Supplément de 4€00

Plat+

Retour de pêche, crème de panais et butternut

Ou

Quenelles de poisson (selon arrivage) et crème légère au safran

Ou

Filet de bœuf grillé au barbecue Kamado, jus corsé aux champignons
(supplément de 4€)

Ou

Magret de canard, courge à l'orange, sauce porto et éclats de noix

Fromage

Sélection de fromages affinés et petite salade

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT

12.50 € (jusqu'à 12 ans)

Plat

Steak haché cuit à cœur

ou

Poisson du jour

Avec

Garniture du jour

Dessert

Glace By Erisay vanille

ou

Profiterole et sauce 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 TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES By ERISAY