

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 9cl	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)

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques Normandes, pommes, fenouil et vinaigrette yuzu/noix	19.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Mousse de foie gras, compote de betterave et pain d'épices	17.00€
Tartelette ris de veau et champignons sauvages	15.00€
L'œuf cocotte de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon de pays, champignons et tartufata	12.00€
Poêlée d'escargots, émulsion fourme d'Ambert et croutons	12.00€
Agnolottis au céleri rave, crème de potiron et chips de légumes Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, Quinoa et nage de moules	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Risotto de fruits de mer (selon arrivage) émulsion safran	24.00€
Chou farci au saumon fumé, sauce citronnelle et ciboulette	20.00€
Cuisse de pintade fermière farcie aux châtaignes et champignons	24.00€
Faux filet de bœuf grillé au barbecue Kamado, légumes de saison et sauce foie gras	29.00€
Filet mignon de porc, crème de topinambour et jus gingembre soja	20.00€
Gnocchis aux épinards, légumes rôtis et crème sauge Végétarien	18.00€
Supplément garniture : Pommes de terre Sarladaises	6.00€

NOS DESSERTS

Sélection de fromages affinés au lait cru et petite salade	9.50€
Clémentines rôties au miel parfumé au romarin et chantilly à la fève de tonka	8.00€
Crumble pommes/noix, glace vanille et caramel au cidre	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Tarte aux oranges sanguines et crème pâtissière aux dattes	9.50€
Le chocolat, biscuit moelleux cacao, mousse chocolat noir et insert agrumes	9.50€
Le soufflé chaud au Grand Marnier (15 minutes de cuisson)	9.50€
Le café/déca/thé Gourmand	9.50€
Le Colonel (<i>sorbet citron et Vodka</i>) ou 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 TOUTS 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

Poêlée d'escargots, émulsion fourme d'Ambert et croutons

Ou

L'œuf cocotte de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon de pays, champignons et tartufata

Ou

Agnolottis au cèleri rave, crème de potiron et chips de légumes **Végétarien**

Plat

Chou farci au saumon fumé, sauce citronnelle et ciboulette

Ou

Filet mignon de porc, crème de topinambour et jus gingembre soja

Ou

Gnocchis aux épinards, légumes rôtis et crème sauge **Végétarien**

Dessert

Clémentines rôties au miel parfumé au romarin et chantilly à la fève de tonka

Ou

Crumble pommes/noix, glace vanille et caramel au cidre

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

Carpaccio de Saint Jacques Normandes, pommes, fenouil et vinaigrette yuzu/noix

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Mousse de foie gras, compote de betterave et pain d'épices

Ou

Tartelette ris de veau et champignons sauvages

Trou Normand en suggestion

(Sorbet pomme et Calvados)

Supplément de 4€00

Plat

Retour de pêche, Quinoa et nage de moules

Ou

Risotto de fruits de mer (selon arrivage) émulsion safran

Ou

Faux filet grillé au barbecue Kamado, légumes de saison et sauce foie gras (supplément de 4€)

Ou

Cuisse de pintade fermière farcie aux châtaignes et champignons

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 TOUTS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES BY ERISAY