

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 Apérol :10.00€ - Limoncello : 11.00€ - Saint Germain	12.00€
Le Planteur 12cl	10.00€
Le cocktail de l'Estampille ( <i>Calvados, cidre, sirop de miel</i> ) 12cl	10.00€
Le Grand O ( <i>Grand Marnier, jus d'orange et eau gazeuse</i> ) 12 cl	10.00€
Le gin Tonic (Distillerie de la Seine) 12cl	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrume pressé minute ( <i>orange ou citron</i> ) 25 cl	6.50€

## NOS ENTRÉES

Tartare de saumon et betterave sur feuille de riz frit	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Pressé de volaille fermière et salade d'endives	17.00€
Magret de canard séché maison aux épices sur céleri rave, poêlée de shitakés et son jus	15.00€
L'œuf mollet de <i>La Ferme de l'Ecoufle</i> , mariné au soja et épices douces, poireaux rôtis et cresson frais	12.00€
Fricassée de bulots, sabayon citron vert/parmesan et pickles maison	12.00€
Mille-feuille aux légumes anciens et crème fromagère Végétarien	12.00€

## NOS PLATS

Retour de pêche, lentilles jaunes de <i>la P'tite ferme d'Eloïse</i> sauce moutarde	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Gratin de la mer et légumes oubliés, pousses d'épinards	24.00€
Tortellinis aux crevettes et mascarpone sauce citron gingembre et petits légumes	20.00€
Quasi de veau rôti, polenta crémeuse, jus de veau au thé noir fumé et zestes de citron	24.00€
Faux filet de boeuf grillé au barbecue Kamado, légumes de saison et sauce poivre vert	26.00€
Poitrine de Porlin ( <i>Porc Normands élevés aux graines de lin</i> ) farcie aux champignons, jus réduit aux herbes	20.00€
Epeautre façon risotto, émulsion foin et chips de topinambour Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Pommes de terre grenaille	6.00€

## NOS DESSERTS

Le Chariot de fromages affinés	11.50€
Entremet coco, insert citron et dacquoise amandes	8.00€
Salade d'agrumes, émulsion dattes, tuile orange et huile d'olive extra vierge	8.00€
Le Nicolas de papa ( <i>meringue aux amandes et crème pralinée</i> )	8.00€
Dessert des îles : ganache chocolat blanc et vanille, compotée mangue/passion et biscuit cajou	9.50€
Le Paris Brest, glace vanille et chantilly	9.50€
Le soufflé chaud au chocolat grand cru (15 minutes de cuisson)	9.50€
Le café/déca Gourmand	9.50€
Le Thé Gourmand*	10.50€
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 TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE 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

Fricassée de bulots, sabayon citron vert/parmesan et pickles maison

### Ou

L'œuf mollet de *La Ferme de l'Ecoufle*, mariné au soja et épices douces, poireaux rôtis et cresson frais

### Ou

Mille-feuille aux légumes anciens et crème fromagère **Végétarien**

### Plat

Tortellinis aux crevettes et mascarpone sauce citron gingembre et petits légumes

### Ou

Poitrine de Porlin

*(Porcs Normands élevés aux graines de lin)* farcie aux champignons, jus réduit aux herbes

### Ou

Epeautre façon risotto, émulsion foin et chips de topinambour **Végétarien**

### Dessert

Entremet coco, insert citron et dacquoise amandes

### Ou

Salade d'agrumes, émulsion dattes, tuile orange et huile d'olive extra vierge

### 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

Tartare de saumon et betterave sur feuille de riz frit

### Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

### Ou

Pressé de volaille fermière et salade d'endives

### Ou

Magret de canard séché maison aux épices sur celeri rave, poêlée de shitakés et son jus

### Plat

Retour de pêche, lentilles jaunes de *La p'tite ferme d'Eloïse* sauce moutarde

### Ou

Gratin de la mer et légumes oubliés, pousses d'épinards

### Ou

Faux filet grillé au barbecue Kamado, légumes de saison et sauce poivre vert (supplément de 2€)

### Ou

Quasi de veau rôti, polenta crémeuse, jus de veau au thé noir fumé et zestes de citron

### Chariot de fromages affinés (3 sortes)

*(Supplément de 1€ par fromage supplémentaire)*

### 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 ARTISANALE By ERISAY