

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 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'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

Asperges de saison, œuf poché et crème aux lardons fumés	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Terrine signature du chef sur méli-mélo de betterave	17.00€
Ceviche du jour et émulsion huîtres	15.00€
Le chou salé à la crème de saumon fumé/mascarpone, craquelin parmesan et coulis d'épinards frais	12.00€
Gaufre aux champignons, jambon de pays et crème fromagère	12.00€
Houmous aux pois chiches, artichaut et betterave poêlés et skyr à l'ail des ours Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, tagliolini à l'encre de seiche, crème de fenouil et citron noir	23.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Saumon en croûte de patate douce, coulis wakame et cresson	24.00€
Le chausson de la mer aux fruits de mer, sauce bisque et salade printanière	20.00€
Magret de canard mariné aux épices douces et jus poivré	24.00€
Côte de veau grillée au barbecue Kamado, légumes de saison et crème de shiitakés	26.00€
Filet mignon de porc, mille-feuille de pomme de terre et oignons, jus au thym	20.00€
Gnocchis, asperges rôties et émulsion de champignons sauvages Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Pommes de terre grenaille	6.00€

NOS DESSERTS

Le Chariot de fromages affinés	11.50€
Entremet vanille, insert caramel au beurre salé	8.00€
Pain perdu comme un tiramisu café et glace vanille	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Moelleux aux 2 pommes : pomme de terre et pomme gala, pâtisserie maïs et croquant pop-corn	9.50€
La raviole à la mangue et au pamplemousse, crème coco citron vert	9.50€
La sphère de chocolat, crème pralinée et insert agrumes	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 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

Le chou salé à la crème de saumon fumé/mascarpone,
craquelin parmesan et coulis d'épinards frais

Ou

Gaufre aux champignons,
jambon de pays et crème fromagère

Ou

Houmous aux pois chiches,
artichaut et betterave poêlés et skyr à l'ail des ours

Végétarien

Plat

Le chausson de la mer aux fruits de mer,
sauce bisque et salade printanière

Ou

Filet mignon de porc,
mille-feuille de pomme de terre et oignons, jus au thym

Ou

Gnocchis, asperges rôties
et émulsion de champignons sauvages **Végétarien**

Dessert

Entremet vanille, insert caramel au beurre salé

Ou

Pain perdu comme un tiramisu café et glace vanille

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

Asperges de saison, œuf poché et crème aux lardons fumés

Ou

Terrine signature du chef sur méli-mélo de betterave

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Ceviche du jour et émulsion huîtres

Plat

Retour de pêche, tagliolini à l'encre de seiche,
crème de fenouil et citron noir

Ou

Saumon en croute de patate douce, coulis wakame et cresson

Ou

Côte de veau grillée au barbecue Kamado, légumes de saison
et crème de shitakés (supplément de 2€)

Ou

Magret de canard mariné aux épices douces et jus poivré

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

Brownie 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 TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES By ERISAY