

MENU

l'estampille
by Erisay

« 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

Croustillant de poireaux et boudin noir,
émulsion Fourme d'Ambert

Ou

L'œuf de la Ferme de l'Ecoufle mollet et pané,
crème de lard fumé et croutons

Ou

Cannelloni de courge en pickles farci aux girolles
(végétarien)

Plat

Poitrine de veau dorée au beurre et jus corsé au thym

Ou

Bœuf braisé aux carottes

Ou

Butternut rôti, légumes de saison
et émulsion tartufata **Végétarien**

Dessert

Paris Brest

Ou

Fraicheur aux agrumes

(entremet citron mandarine biscuit génoise)

Ou

Tatin aux coings caramélisés 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

Carpaccio de Saint Jacques de Normandie,
marinade yuzu et grenade

Ou

Vol au vent de fruits de mer, sauce bisque

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Mousseline de châtaignes, pépites de foie gras
et éclats de noix

Plat

Retour de pêche, risotto au lait de coco, sauce citronnelle

Ou

Saint Jacques de Normandie snackées, crémeux de céleri
et pomme acidulé

Ou

Filet de bœuf sauce poivre
(supplément de 2€)

Ou

Magrets de caille sauce foie gras

Chariot de fromages affinés (3 sortes)

Supplément de 1€ par fromage supplémentaire

Dessert

A commander en début de repas

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

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

Par notre chef Thibaut PSALMON

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques de Normandie, marinade yuzu et grenade	19.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Vol au vent de fruits de mer sauce bisque	17.00€
Mousseline de châtaignes, pépites de foie gras et éclats de noix	17.00€
L'œuf <i>de la Ferme de l'Ecoufle</i> mollet et pané, crème de lard fumé et croutons	12.00€
Croustillant de poireaux et boudin noir, émulsion Fourme d'Ambert	13.00€
Cannelloni de courge en pickles farci aux girolles Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, risotto au lait de coco, sauce citronnelle	23.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Saint Jacques de Normandie snackées, crémeux de céleri et pomme acidulé	24.00€
Filet de bœuf sauce poivre	26.00€
Magrets de caille sauce foie gras	24.00€
Bœuf braisé aux carottes	20.00€
Poitrine de veau dorée au beurre et jus corsé au thym	21.00€
Butternut rôti, légumes de saison et émulsion tartufata Végétarien	19.00€

NOS DESSERTS (si possible à commander en début de repas)

Chariot de fromages affinés	11.50€
Paris Brest	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Fraicheur aux agrumes (<i>entremet mandarine citron biscuit génoise</i>)	8.00€
Tatin aux coings caramélisés et glace vanille	8.00€
Le Mont Blanc	9.50€
La tartelette chocolat caramel et noisettes croquantes	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