

Revisitons les classiques

Menu Express



✓ C'est où ?

L'Atelier Jacques est installé dans la zone d'activité des Champs Chouette 1 à Saint-Aubin-sur-Gaillon, à 200 m du Rond Point de l'échangeur autoroutier n° 17 à la sortie de l'A 13. Tél. 02 32 54 06 33.

✓ Qui c'est le chef ?

Laurent Mouillon, élève de Jacques Erisay (le patron) s'applique toujours à donner une touche de modernité à des produits classiques.

✓ Qu'est-ce qu'on y mange ?

Une cuisine moderne de saison avec une touche de plats internationaux.

✓ Combien ça coûte ?

Le menu du midi avec entrée et plat ou plat et dessert 20 € ; le menu complet avec entrée, plat de viande ou de poisson, fromage et dessert 38 € ; à la carte les plats vont de 8 € à 22 €.

Aux Champs Chouette, le restaurant « Atelier de Jacques » a été créé il y a un an et demi en l'honneur de Jacques Erisay, fondateur en 1970 de la maison Erisay traiteur.

Géré par son fils Frédéric, l'Atelier de Jacques est un restaurant et une brasserie de luxe moderne. Le décor du restaurant est moderne, chic et chaleureux avec 70 couverts dont deux salons privés de 8 à 14 couverts. La carte classique est revisitée en fonction des saisons.

Le menu change toutes les deux semaines et la carte tous les deux mois.

À goûter : les ravioles de homard à la crème de Sauterne. Deux fois par mois, une soirée à thème musicale ou œnologique anime les repas.

Le restaurant fait aussi traiteur pour toutes les fêtes et cérémonies.



Frédéric Erisay a imaginé l'atelier de Jacques en hommage à son père.

Entrée



Fraicheur printanière avec coulis de tomates safranisées.

Plat



Turbot braisé au champagne.

Dessert



Theefe cake et compotée de fruits rouges.



L'intérieur du restaurant.