



# L'atelier de Jacques

BRASSERIE ERISAY

8

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF !

### Le Saucisson

Saucisson sec de porc, fait maison  
Entier et à découper par vos soins

## SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

### La Salade (*uniquement le midi*)

Salade César, sauce vitello et poulet croustillant

15

### L'omelette (*uniquement le midi*)

Omelette jambon & fromage

12

### La Tartiflette (*uniquement le midi*)

Tartiflette maison & salade

16

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.  
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

---

---

LES ENTRÉES

---

---

|  |    |
|--|----|
| Retour de forêt  | 14 |
| <i>Gnocchi de champignons de Paris, poêlée de champignons, châtaignes, émulsion de reblochon</i> |    |
| Crèmeux d'Automne  | 12 |
| <i>Oeuf mollet, légumes d'automne et crème de curry</i>  |    |
| Terre & Rivière  | 14 |
| <i>Crèmeux de betterave, gelée de citron et truite fumée</i>                                     |    |
| Souffle d'Asie   | 18 |
| <i>Minestrone aux saveurs d'Asie et langoustines</i>   |    |
| Soupière sauvage   | 16 |
| <i>Escargots, cèpes et châtaignes en soupière feuilletée</i>                                     |    |

---

---

LES PLATS

---

---

|  |    |
|--|----|
| Veau du verger   | 17 |
| <i>Bavette de veau à la normande (Camembert, cidre, pommes et champignons)</i> |    |
| Volaille des bois  | 16 |
| <i>Dos de volaille farcie aux cèpes</i>  |    |
| L'onglet de bœuf   | 22 |
| <i>Onglet de bœuf sauce Bordelaise</i>   |    |
| Jarretton à la Feuille Verte   | 16 |
| <i>Jarretton de porc, chou vert et jus corsé</i>                               |    |
| Mer & soleil   | 23 |
| <i>Saint-Jacques et gambas au chorizo</i>                                      |    |

## L'INCONTOURNABLE

## Les Ravioles

*Ravioles à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes*

Petite 17      Grande 26

---

---

LES FROMAGES

---

---

|  |   |
|--|---|
| Le Trio  | 7 |
| <i>Munster, Tomme de Savoie, Pont-l'Évêque</i> |   |
| Servis avec une salade fraîcheur               |   |
| L'Aumônière                                    | 8 |
| <i>Bleu &amp; poire au vin</i>                 |   |
| Servi avec une salade fraîcheur                |   |

---

---

LES DESSERTS

---

---

|  |   |
|--|---|
| Évasion Caraïbes   | 8 |
| <i>Banane flambée au rhum, pannacotta coco et sablé aux deux cuissons</i>            |   |
| Chocolat & épices  | 9 |
| <i>Mi-cuit chocolat, tuile et sorbet à l'orange épicee</i>                           |   |
| Trésor du Manoir de la Chapelle  | 8 |
| <i>Tartelette aux coings et noix caramélisées du jardin du Manoir de la Chapelle</i> |   |
| Le Gourmand  | 9 |
| <i>Café ou thé &amp; 5 mignardises</i>   |   |
| Éclat du verger  | 9 |
| <i>Pomme confite au caramel, chiffonnade croustillante et crème épaisse</i>          |   |
| Douceur glacée   | 8 |
| <i>Nougat glacé et coulis de fruits rouges</i>                                       |   |

## Le Menu "Jacques"

49

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Souffle d'Asie

Minestrone aux saveurs d'Asie et langoustines  
ou

Soupière sauvage

Escargots, cèpes et châtaignes en soupière feuilletée

\*\*\*\*\*

L'onglet de bœuf

Onglet de bœuf sauce bordelaise  
ou

Mer & soleil

Saint-Jacques et gambas au chorizo

\*\*\*\*\*

Le Trio

Munster, Tomme de Savoie, Pont-l'Évêque  
ou

L'Aumônière

Bleu & poire au vin

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte



## Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 23

Entrée + Plat + Dessert 35

Retour de forêt

Gnocchi de champignons de Paris, poêlée de  
champignons, châtaignes, émulsion de reblochon  
ou

Crémeux d'Automne

Œuf mollet, légumes d'automne et crème de curry  
ou

Terre & Rivière

Crèmeux de betterave, gelée de citron et truite fumée

\*\*\*\*\*

Veau du verger

Bavette de veau à la normande (Camembert, cidre,  
pommes et champignons)

ou

Volaille des bois

Dos de volaille farcie aux cèpes

ou

Jarretton à la Feuille Verte

Jarretton de porc, chou vert et jus corsé

ou

Poisson du marché

Demandez nos suggestions

\*\*\*\*\*

Évasion Caraïbes

Banane flambée au rhum, pannacotta coco et sablé aux  
deux cuissons

ou

Trésor du Manoir de la Chapelle

Tartelette aux coings et noix caramélisées du jardin du  
Manoir de la Chapelle

ou

Douceur glacée

Nougat glacé et coulis de fruits rouges