



L'atelier de Jacques

BRASSERIE ERISAY

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF !

Le Saucisson

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

8

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

La Tartine (*uniquement le midi*)

Hivernale - Raclette, pommes de terre, charcuterie, oignons

15

L'Aligot (*uniquement le midi*)

Aligot à la tomme d'Aubrac et saucisse de Toulouse

18

La Salade (*uniquement le midi*)

Salade de chèvre chaud, lardons et pommes de terre

14

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

L'œuf
Œuf mollet, crème de marrons et ses croûtons

Le Saumon
Mille feuille de légumes, saumon fumé,
guacamole de brocolis et petits pois

La Butternut
Butternut rôtie, cylindre de volaille, crème de
panais, sauce cidre

La Saint-Jacques
Poêlée de saint-Jacques et gambas aux girolles

Le Foie Gras
Foie gras poêlé, céleri rôti et sauce madère

LES PLATS

12	La Volaille <i>Tajine de volaille, légumes et fruits secs</i>	17
14	La Sole <i>Roulé de sole, coulis de crustacés</i>	22
15	Le Bœuf <i>Comme un bourguignon</i>	18
18	Le Cerf <i>Pavé de cerf, sauce grand veneur</i>	22
17	Le Cabillaud <i>Dos de cabillaud en écailles de chorizo</i>	17

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

Raviolies à la ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Petite 17 Grande 26

LES FROMAGES

Le Trio
Camembert, Chèvre, Emmental
Servis avec une salade fraîcheur
L'Aumônière
Brie de Nangis à la cerise noire
Servi avec une salade fraîcheur

LES DESSERTS

Le Macaron	9
Macaron XXL noisettes et citron	
L'Ananas	8
Ananas en trois façons (<i>rôti, chiffonnade et siphon</i>)	
Le Chocolat	8
Crème brûlée au chocolat et confits d'orange	
Le Gourmand	9
Café ou thé & 5 mignardises	
L'Éclair	9
Éclair façon Irish Coffee	
La Myrtille	8
Tartelette aux myrtilles	

Le Menu
"Jacques"

49

Mise en bouche

La Saint-Jacques

Poêlée de saint-Jacques et gambas aux girolles
ou

Le Foie Gras

Foie gras poêlé, céleri rôti et sauce madère

Le Cerf

Pavé de cerf, sauce grand veneur
ou

La Sole

Roulé de sole, coulis de crustacés

Le Trio

Camembert, Chèvre, Emmental
ou

L'Aumônière

Brie de Nangis à la cerise noire

Dessert au choix à la carte



Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 23

Entrée + Plat + Dessert 35

L'œuf

Œuf mollet, crème de marrons et ses croûtons

ou

Le Saumon

Mille feuille de légumes, saumon fumé,
guacamole de brocolis et petits pois

ou

Le Butternut

Butternut rôtie, cylindre de volaille, crème de panais,
sauce cidre

La Volaille

Tajine de volaille, légumes et fruits secs
ou

Le Cabillaud

Dos de cabillaud en écailles de chorizo
ou

Le Bœuf

Comme un bourguignon

L'Ananas

Ananas en trois façons (rôti, chiffonnade et siphon)
ou

Le Chocolat

Crème brûlée au chocolat et confits d'orange
ou

La Myrtille

Tartelette aux myrtilles