



L'atelier de Jacques

BRASSERIE ERISAY

Carte du Mercredi 04 Février au Mardi 24 Février

Des besoins alimentaires spécifiques ?

Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

Le Bœuf (uniquement le midi) 17
Steak haché au couteau à cheval - Frites (180g)

Le Tacos (uniquement le midi) 16
Poulet, cheddar, légumes du soleil et sauce barbecue

La Salade (uniquement le midi) 15
Salade d'endives, pommes, noix, camembert et vinaigrette crémée

LES ENTRÉES

La Betterave	13
Rose de betterave et radis daïkon, cœur de haddock, espuma de chou fleur	
La Daurade	17
Tartare de daurade et perles de passion	
L'Œuf	14
Œuf mollet, crème de parmesan et poitrine fumée	
Les Sushis	15
Déclinaison de sushis, crème de wasabi	
Saumon mariné soja / gravlax saumon betterave	
La Caille	18
Suprême de caille et farce de canard confit, sauce au foie gras	

LES PLATS

Le Porlin	18
Poitrine de porlin braisée, lentilles du Puy	
Le Veau	18
Émincé de veau rosé, sauce vitello tonnato (froid) frites	
Le Saumon	17
Pavé de saumon sur pommes de terre fondante, crème de Beaufort	
L'Agneau	23
Souris d'agneau braisée au cidre	
Le Saint Pierre	23
Filet de Saint Pierre, sauce crustacés légèrement safranée	

L'INCONTOURNABLE

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

Petite 17 Grande 26

LES FROMAGES

L'Assortiment	8
Assiette de fromages affinés	

LES DESSERTS

Le Tiramisu	8
Tiramisu au café et spéculoos	
Le Riz	8
Riz au lait à la vanille	
La Pavlova	9
Pavlova déstructurée à la mangue	
Le Gourmand	9
Café ou thé & 5 mignardises	
La Brioche	9
Brioche perdue, glace yaourt et coulis de caramel	
L'Île	8
La classique île flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar	

Le Menu "Jacques"

50

Mise en bouche

La Daurade

Tartare de daurade et perles de passion
ou

La Caille

Suprême de caille et farce de canard confit,
sauce au foie gras

L'Agneau

Souris d'agneau braisée au cidre
ou

Le Saint Pierre

Filet de Saint Pierre,
sauce crustacés légèrement safranée

L'Assortiment

Assiette de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 28

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 36

La Betterave

Rose de betterave et radis daïkon, cœur de haddock,
espuma de chou fleur

ou

L'Œuf

Œuf mollet, crème de parmesan et poitrine fumée
ou

Les Sushis

Déclinaison de sushis, crème de wazabi
Saumon mariné soja / gravlax saumon betterave

Le Porlin

Poitrine de porlin braisée, lentilles du Puy
ou

Le Veau

Émincé de veau rosé, sauce vitello tonnato (froid)
frites

ou

Le Saumon

Pavé de saumon sur pommes de terre fondante, crème de
Beaufort

Le Tiramisu

Tiramisu au café et spéculoos

ou

Le Riz

Riz au lait à la vanille

ou

L'Île

La classique île flottante, crème anglaise à la vanille de
Madagascar

