



BELLEFEUILLE

— saint james —
PARIS



Bellefeuille est un hommage à la nature et à la vie.
Nous sommes très heureux de vous accueillir pour un moment de plaisir et de partage.

De mon enfance passée à cuisiner avec ma mère et à explorer le potager familial, j'ai développé un profond respect pour les cycles de la nature. Guidé par un triptyque qui me tient particulièrement à cœur - le végétal, le minéral et l'iode, ma cuisine trouve ses racines dans les souvenirs des saveurs de mon enfance. Ils rendent hommage à la gastronomie française et à la richesse de ses terroirs en mettant à l'honneur des produits bruts que nous travaillons pour vous avec sincérité et passion.

En tant que membre de Relais & Châteaux, nous nous engageons au quotidien pour une cuisine plus responsable. Les légumes que vous dégusterez ont été essentiellement cultivés dans notre potager situé en Île-de-France. Le poisson, les coquillages et crustacés sont issus de la pêche responsable et de producteurs de talent, tout comme les viandes sélectionnées avec soin par nos équipes.

À travers ces quelques lignes, mon équipe et moi-même vous invitons à découvrir notre menu.

Gregory Garimbay





BELLEFEUILLE

— saint james —
PARIS

DINER



Hiver 2024

céleri

Coing/Sarrasin/Truffe noire

HOMARD

Blettes/Citron confit

ou

RIS DE VEAU

Moutarde/Poireau

CHOCOLAT

Pignons de pin



Menu en 3 Services
140 € par personne

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en six services ne peut être servi après 21h15.

Nous proposons le chariot de fromages à la carte (26 euros par personne).

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Les viandes proposées sont garanties nées, élevées et abattues en France.

La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum.

Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.





BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

DINER



Hiver 2024

LANGOUSTINE

Caviar Kristal/Fleurs /Herbes

CÉLERI



Coing/Sarrasin/Truffe noire

HOMARD



Blettes/Citron confit

RIS DE VEAU



Moutarde/Poireau

pomeLo

Baies roses/Brebis

CHOCOLat



Pignons de Pin



Menu en 4 services 170 €

Menu en 6 services 210 €

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en six services ne peut être servi après 21h15.

Nous proposons le chariot de fromages à la carte (26 euros par personne).

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Les viandes proposées sont garanties nées, élevées et abattues en France.

La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum.

Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Pris nets en euros.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

