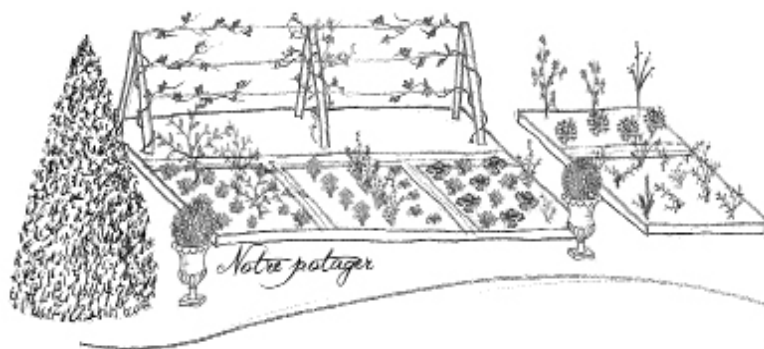


Saint James Paris



Menu Dégustation

150

Amuse-bouche

Croquant de céleri à la cardamome
tartare d'huître et caviar français, sabayon au Champagne

Foie gras mi-cuit
rhubarbe confite et en sorbet, sablé citron

Anguille fumée et laquée au soja
asperges vertes des Landes et condiment aux fines herbes

Raviole ouverte de ris de veau et morilles
jus crémé et oignons croustillants

Filet de boeuf grillé et en tartare dans un maki pané à la crevette
petits pois frais et jus à la citronnelle

Pré dessert

Fraises gariguettes parfumées au shiso
jus de fraise et croustillant à la fleur de sel

Mignardises

Un mets, un vin

80

Notre équipe de sommeliers vous propose d'accompagner le Menu Dégustation d'une sélection de verres de vin

Servi jusqu'à 21h30



Menu Initiation

Sélection de 3 plats (entrée, plat, et dessert)

95

Menu Découverte

Sélection de 4 plats (entrée, poisson, viande et dessert)

125

Entrées

40

Duo de volaille et écrevisses «pattes rouges»
salade de petits pois et carotte

Oeuf bio cuit «parfait»
légumes à la grecque, artichauts à l'huile d'argan et mousse Burrata

Carpaccio de lotte mariné au kalamansi
déclinaison autour de l'iode

Plats

52

Limande-sole en habit de pain
sauce matelote et tortellinis garnis de caviar de champignons

Croustillant de saint pierre et pomme de terre
escabèche de coquillages, courgettes grillées et vierge au chorizo

Pigeon de Racan mariné au thé Earl Grey puis fumé
caillette de cuisses confites au foie gras et sucrine braisée, jus réduit au thé

Cochon de lait farci aux épices douces
chutney de fraise au balsamique, salade de légumes croquants et jus épicé

Fromages

23

Chariot de fromages de la maison Quatrehomme sélectionnés au gré des saisons

Desserts

20

La framboise, huile d'olive vierge Lerida et chocolat Kalingo
crème onctueuse, biscuit moelleux à l'huile d'olive et sorbet framboise

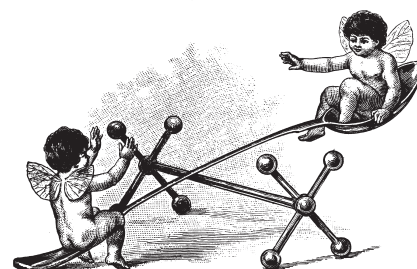
Le melon Charentais, mélisse de notre jardin et caillé de chèvre
sorbet melon parfumé à la mélisse et coulis

Craquant à la banane et cacahuètes caramélisées
glace au café de Colombie et mascarpone, coulis de banane à la vanille

Adrien Brunet, Chef des Cuisines,

Sophie Bonnefond Chef Pâtissière,

et leurs Brigades



Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Prix nets en euros, taxes et service compris
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Une liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel.