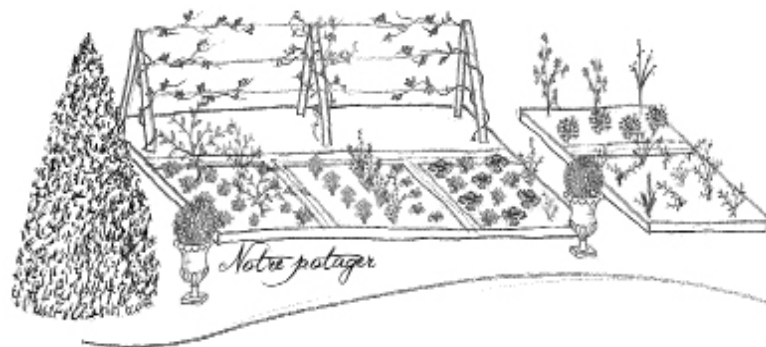


# *Saint James Paris*



# *Menu Dégustation*

150

Le Chef vous propose au fil des jours et des saisons une déclinaison de 6 mets afin de partager sa passion pour les produits et son plaisir à les sublimer.

## *Un mets, un vin*

80

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

*Menu unique pour l'ensemble des convives  
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

Terrine de foie gras de canard mariné au rhum ambré et vanille  
textures de banane

Escargots comme une pizza  
topinambours et truffe noire

Oeuf de poule parfait  
fricassée et velouté de champignons au saké, tuile noisette

Carpaccio de Saint-Jacques et radis  
vinaigrette au sésame torréfié, langoustine croustillante

## *Plats*

52

Sole de nos côtes en vapeur de citron vert  
pastilla de légumes aux épices orientales, curry vert

Barbue rôtie au beurre d'oursin  
millefeuille de pomme de terre, tarama et chorizo, pousses assaisonnées

Pigeon de Racan mariné au thé Earl Grey  
crème de maïs doux et frite de polenta

Côte de veau Normande fumée au foin  
jus de cuisson et persil racine truffé

Boeuf Simmental en deux façons  
légumes du pot-au-feu et citron caviar

## *Fromages*

23

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

## *Desserts*

20

La mangue

glacée et acidulée, guimauve à la noix de coco

Crèmeux au chocolat Guanaja 70% parfumé aux épices

vin chaud et glace stracciatella

Le marron

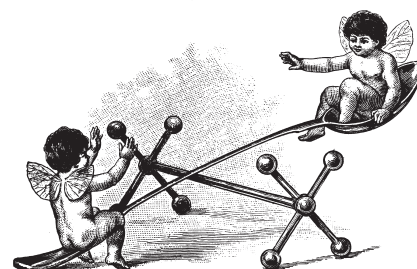
mousse onctueuse et kumquat confit, glace parfumée au rhum

fine gelée d'orange sanguine

*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.