



BELLEFEUILLE

— SAINT JAMES —
PARIS

Ma cuisine est vouée à la nature. Exclusivement saisonnière, elle privilégie le travail des artisans de la terre et de la mer qui pratiquent des méthodes authentiques et proposent une très grande qualité gustative et nutritionnelle.

Les plats que j'imagine sont l'interprétation de l'éphémère, d'une lumière du soleil ou des étoiles dans une saison. Le menu suit son chemin, depuis le potager du Saint James jusqu'à l'océan, pour s'épanouir pleinement à votre table.

Je suis passionné par l'océan, ses poissons, ses mollusques, ses algues et ses herbes de bord de mer. Une approche éco-responsable de la cuisine est essentielle si nous souhaitons continuer à profiter des ressources de notre terre. Préservons-la ensemble !

Il est tout aussi primordial de cultiver l'humain en renforçant les relations avec toutes les personnes qui sont l'essence de ma cuisine : cueilleurs, maraîchers, poissonniers, éleveurs, dont les méthodes respectent l'environnement. Et bien sûr toute mon équipe.

Je vous souhaite la bienvenue dans mon univers.

Julien Dumas





BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

DINER



Hiver 2021

ENRACINÉ DANS NOTRE POTAGER, SOUS LES CHÊNES 🍷
(Topinambour/Truffe noire)

PASSAGE AU DESSUS D'UN RUISSEAU 🍷
(Omble/Pin Douglas)

EN JANVIER, LES CLAIRES SOUS LES LUMIÈRES DU CRÉPUSCULE
(Huître/Betterave)

SOUS UN ROCHER À MARÉE BASSE
(Etrille/Agrumes/Algues)

EN PLONGÉE, DANS LES EAUX DE LA BAIE DE SAINT-MALO 🍷
(Saint-Jacques/Laitue de mer/Pistache)

HAUTE-MER 🍷

DANS LES PRAIRIES DU PERCHE, AU BORD DES CHAMPS DE CÉRÉALES 🍷
(Poularde/Céréales)

RETOUR PAR LA FORÊT DE SOLOGNE À L'OMBRE D'UN PRUNELLIER
(Chevreuil/Prunelle)

ENTRE SOUVENIR ET GOURMANDISE 🍷
-Au cœur des ruches de Patrick Cholet
-Rencontre au jardin: cédrat et géranium
-Chocolat noir d'Equateur et Magao



🍷 Autour de 6 services 95 €

Autour de 9 services 135 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Saint James Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.
Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets et services compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
La truffe noire utilisée est de la tuber melanosporum .



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

La carte :

entrées :

ENRACINÉ DANS NOTRE POTAGER, SOUS LES CHÊNES
(Topinambour/Truffe noire)
88 €

PASSAGE AU DESSUS D'UN RUISSEAU
(Omble/Pin Douglas)
55 €

Plats :

HAUTE-MER
(Sole/Châtaigne)
94 €

DANS LES PRAIRIES DU PERCHE, AU BORD DES CHAMPS DE CÉRÉALES
(Poularde/Céréales)
78 €

DESSERT :

ENTRE SOUVENIR ET GOURMANDISE
-Au coeur des ruches de Patrick Cholet
-Rencontre au jardin: cédrat et géranium
-Chocolat noir d'Equateur et Magao
25 €