



**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 DE LA SAINT-VALENTIN



Lundi 14 Février 2022

### AMUSE BOUCHE

ENRACINÉ DANS NOTRE POTAGER  
(Céleri/Truffe noire)

ÎLE DE CHAUSEY  
(Langouste/Piment Nora/Algue rouge)

PLEINE MER  
(Coeur de sole)

LES TERRES DU MONT SAINT-MICHEL  
(Agneau des prés-salés/Huître/Ail Noir)

SÉQUENCES SUCRÉES  
-Pamplemousse et poivre  
-Chocolat noir et truffe noire



Autour de 5 services 290 €  
(Menu hors boissons)

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 de France.  
Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix par personne. Prix nets et services compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.  
La truffe noire utilisée est de la tuber melanosporum .