



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

DÉJEUNER

entrées

- CARPACCIO DE POULPE, agrumes de saison 21
- velouté de courge , crème fouettée au lard du Jura 24
- saint-jacques gratinées, mâche et noix 24
- RAVIOLES DE CRUSTACÉS et CHOUX TENDRES 29

plats

- Lieu jaune de ligne, céleri et algues 38
- RETOUR DE CRIÉE: steak de poisson, coquillages et beurre nantais 41
- volaille cuiloisée pochée, betteraves et raifort 41
- CHAUSSEON DE COLVERT CUISINÉ tout doucement , jeunes salades 45
- CHOU-FLEUR GRILLÉ, HERBES DU POTAGER 28

DESSERTS

SAINT-HONORÉ DU SAINT-JAMES, praliné à la vanille 15

La poire : comme une "bourdaloue" 15

ganache chocolat noir et fleur de sel 17

KIWI JAUNE façon pavlova 16

— DÉJEUNER CLUB —

(sélection de mets choisis par notre chef de cuisine)



entrée/ plat ou plat/dessert 59 euros

entrée/plat/dessert 69 euros

— suggestion du jour —



côte de veau de corréze, légume du moment 120 euros
(servi pour deux personnes)

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 : supplément ruffe sur une base de 10 grammes pour 25 euros)





BELLE *f*EUILLE

saint james
PARIS