



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS



Ma cuisine est vouée à la nature et au respect de l'environnement. 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 notre potager du Saint-James : Le Clos de Nonville 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 2023

NONVILLE à FLAN DE COLLINE ENTRE POTAGER ET VIGNE ☉
(Céleri/Truffe noire)

PASSAGE SUR UN RUISSEAU, DANS LE CÉZAILLIER, EN PLEINE NATURE ☉
(Omble Heinis/Argousier)

BORD DE MER, SOUS UN ROCHER à MARÉE BASSE ☉
(Coquillages/Saint-Jacques)

AUTOUR DE L'ÎLE DE GROIX, SURPLOMBANT L'OcéAN
(Homard/Oseille de bord de mer)

HAUTE-MER ☉

Eaux profondes
(Seiche/Encre)

AU COEUR DU PERCHE, LIEUDIT: CULOISEAU ☉
(Poularde/Pin douglas)

DANS LA FORÊT, PROMENADE DANS LES PLAINES PARISIENNES
(Chevreuil/Myrte)

DOUCEURS SUCRÉES à TRAVERS CHAMPS ☉
Kiwi et fenouil/Chocolat d'Equateur et mucilage



☉ Autour de 6 services 155 €

Autour de 9 services 195 €

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en neuf services ne peut être servi après 21h15.
Nous proposons le chariot de fromages à la carte (23 euros par personne) et le fromage truffé (35 euros par personne).

La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Les viandes proposées sont garanties nées, élevées et abattues en France.
Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros et services compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous de artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressourcent toujours dans le partage du beau et du bon »

Extrait du manifeste Relais & Châteaux
Pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité
UNESCO, 18 Novembre 2014



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

La carte :

entrées :

Nonville à flan de colline
entre potager et vigne
(Céleri/Truffe noire)
72 €

Passage sur un Ruisseau, dans le cézallier, en pleine nature
(Omble Heinis/Argousier)
68 €

Plats :

Haute-mer
(Merlan/Sarrasin)
96 €

au coeur du perche, lieudit: Culoiseau
(Poularde/Pin douglas)
90 €

DESSERT :

DOUCEURS SUCRÉES À TRAVERS CHAMPS
Kiwi et fenouil/Chocolat d'Equateur et mucilage
30 €