



# BELLEFEUILLE

SAINT JAMES  
PARIS



Bellefeuille est un hommage à la nature et à la vie.

Nous sommes très heureux de vous accueillir pour un moment de plaisir et de partage.

À travers ces quelques lignes,  
mon équipe et moi-même vous invitons à découvrir notre menu.

De mon enfance passée à cuisiner avec ma mère et à explorer le potager familial, j'ai développé un profond respect pour les cycles de la nature. Guidé par un triptyque qui me tient particulièrement à cœur - le végétal, le minéral et l'iode, ma cuisine trouve ses racines dans les souvenirs des saveurs de mon enfance. Ils rendent hommage à la gastronomie française et à la richesse de ses terroirs en mettant à l'honneur des produits bruts que nous travaillons pour vous avec sincérité et passion. En tant que membre de Relais & Châteaux, nous nous engageons au quotidien pour une cuisine plus responsable. Les légumes que vous dégusterez ont été essentiellement cultivés dans notre potager situé en Île-de-France. Le poisson, les coquillages et crustacés sont issus de la pêche responsable et de producteurs de talent, tout comme les viandes sélectionnées avec soin par nos équipes.

*Gregory Garimbay*





# BELLEFEUILLE

SAINT JAMES  
PARIS

DINER HIVER 2026



## salsifis

Cresson/Tête de moine

## saint-jacques

Navets/Oseille

ou

## veau

Topinambours/Ventrèche de thon

## CHOCOLAT

Olive noire de Nice



Menu en 3 services 170

Accord mets et vins en 3 services 80

Chariot de fromages 28

Menu identique servi pour l'ensemble des convives.

Menu en 6 services indisponible après 21h15.

Nous vous invitons à confirmer ou à compléter, lors de la prise de commande, toute information relative à vos allergies ou préférences alimentaires, normalement recueillies lors de la réservation.

*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, taxes et service compris.*

*La liste des allergènes est disponible sur simple demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# BELLEFEUILLE

SAINT JAMES  
PARIS

## DINER HIVER 2026



### LANGOUSTINE

Caviar/Radis

### salsifis

Cresson/Tête de moine

### saint-jacques

Navets/Oseille

### veau

Topinambours/Ventrèche de thon

### cÉDRat

Safran

### CHOCOLat

Olive noire de Nice



Menu en 4 services 200  
Accord mets et vins en 4 services 100

Menu en 6 services 250  
Accord mets et vins en 6 services 125

Chariot de fromages 28





# BELLEFEUILLE

SAINT JAMES  
PARIS

## MENU truffe NOIRE 2026



**OIGNON GRELOT**  
Comté/Truffe noire

**CRÊTES DE COQ**  
Frisée/Truffe noire

**CHOU POINTU**  
Andouille de Guémené/Truffe noire

**SOLE**  
Pissenlit/Tarama fumé/Truffe noire

**RIS DE VEAU**  
Cornichon/Truffe noire

**KIWI**  
Herbes

**NOISETTE**  
Vanille/Truffe noire



Menu truffe noire 320  
Accord mets et vins en 5 services 130

Chariot de fromages 28