



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

ENCORNET GRILLÉ, RHUBARBE et MENTHE 21

COURGE, AGRUMES et MOULES DE LA BAIE DU MONT SAINT MICHEL 24

TARTARE DE MULET NOIR DE PLEINE MER et POUTARGUE 24

FINE TARTE DE CHAMPIGNONS, CRÈME DE "PARIS" 28

plats

MERLAN DE LIGNE, CÉLERI et ALGUES 38

SAINTE JACQUES DE PLONGÉE, BLETTES et AGRUMES 45

VOILAILE RÔTIE CU LOISELLE, CAROTTES NOUVELLES et CACAHUËTES 41

TOURTE DE PIGEON 40

LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON "ANTONIN CARÊME" 79

CHOU-FLEUR GRILLÉ et COLZA 28

DESSERTS

POIRE RÔTIE AU CARAMEL, SARRASIN 12

CITRON KOMBAWA, POIVRE SANSHO 14

FIGUE, NOISETTE 15

— DÉJEUNER CLUB —



entrée/ plat ou plat/ dessert 50 EUROS

entrée/plat/dessert 65 EUROS

— SUGGESTION DU JOUR —



côte de veau de CORRÈZE, Légumes du potager 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. —



BELLEFEUILLE
— SAINT JAMES —
PARIS