



BELLEFEUILLE
— SAINT JAMES —
PARIS



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

- pâté EN CROÛTE DE VIANDES DE SAISON et LÉGUMES marinés 18
- tartare DE TRUITE FARIO à L'AIL DES OURS 19
- asperges BLANCHES à La PLANCHA et vinaigrette à La RHUBARBE 22
- CARPACCIO DE POISSON DU MOMENT, HUILE D'OLIVE maturée et VERJUS 27

plats

- RISOTTO DE BLETtes, GRATINÉ AU PARMESAN 35
- maquereaux, éPINARDS et vinaigrette à La LIVÈCHE 35
- steak DE POISSON DU JOUR, fenouil et sauce "QUATRE-QUARTS" 41
- voLaille cuLoiselle pochée et pleurotes 47
- CONTRE-FILET DE BOEUF, comme une sauce "CHIMICHURI" et JEUNES OIGNONS 52

DESSERTS

- PARIS-BREST DU SAINT-JAMES, prALINÉ NOISETTES 15
- La POIRE : comme une "BOURDALOUE" 15
- KIWI JAUNE façon pavLOva 16
- ganache CHOCOLat NOIR et fleur de sel 17
- BABA AU RHUM 17

_____ DÉJEUNER CLUB _____

(sÉLECTION DE mets CHOISIS PAR NOTRE CHEF DE CUISINE)



entrée/ plat ou plat/DESSERT ou entrée/DESSERT 69 EUROS
entrée/PLAT/DESSERT 76 EUROS



« 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 ressource 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