



# 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

## DINER



Printemps 2022

AU COEUR DE NOTRE POTAGER, DANS LES BUISSONS D'HERBES FRAICHES  
(Petis pois/Tanaisie)

À L'OMBRE D'UN FIGUIER, À SÉNAS, DANS LA VALLÉE DE LA DURANCE ☉  
(Asperge verte et fraise verte/Feuille de figuier)

PASSAGE AU DESSUS D'UN RUISSEAU, DANS LE MASSIF DU CÉZAILLIER ☉  
(Truite Fario/Bourgeon d'épicéa)

EN BORD DE MER, SOUS UN ROCHER À MARÉE BASSE ET FAUNE MARINE ☉  
(Algues/Coquillages/Etrille)

AU LOIN, CHAUSEY ET SES ÎLES, LE PRINTEMPS REPREND SES DROITS  
(Homard/Fenouil marin)

HAUTE-MER ☉

Eaux profondes  
(Seiche/Encre)

AU COEUR DES TERRES DE BRETAGNE ☉  
(Pigeon/Genévrier)

DOUCEURS SUCRÉES À TRAVERS CHAMPS ☉  
- Première rhubarbe et mélilot  
- Au coeur des ruches de Patrick Cholet  
- Chocolat noir et aspérule odorante



☉ Autour de 6 services 145 €

Autour de 9 services 180 €

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en neuf services ne peut être servi après 21h15.

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 de 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 :

à L'OMBRE D'UN FIGUIER, à SÉNAS, DANS LA Vallée DE LA DURANCE  
(Asperge verte et fraise verte/Feuille de figuier)  
72 €

PASSAGE AU DESSUS D'UN RUISSEAU, DANS LE MASSIF DU CÉZALLIER  
(Truite Fario/Bourgeon d'épicéa)  
66 €

### Plats :

HAUTE-MER  
(Lieu/Pistache/Safran)  
94 €

AU COEUR DES TERRES DE BRETAGNE  
(Pigeon/Genévrier)  
82 €

### DESSERT :

DOUCEURS SUCRÉES à TRAVERS CHAMPS  
- Première rhubarbe et mélilot  
- Au coeur des ruches de Patrick Cholet  
- Chocolat noir et aspérule odorante  
25 €