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
(Petits pois/Tanaisie)

PLEINS CHAMPS, JUSTE AVANT DE S'OUVRIR
(Artichaut/Pimprenelle)

PASSAGE AU DESSUS D'UN RUISSEAU, DANS LE MASSIF DU CÉZALLIER
(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)

DANS LES FORÊTS, AUX ABORDS PROCHE DE L'ÎLE FRANCE
(Pigeon/Rose)

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 aprés 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.

RELAIS &
CHATEAUX

« 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

BELLEFEUILLE
SAINT JAMES
PARIS

La carte :

entrées :

pleins champs, juste avant de s'ouvrir
(Artichaut/Pimprenelle)
60 €

passage au dessus d'un ruisseau, dans le massif du cézallier
(Truite Fario/Bourgeon d'épicéa)
66 €

plats :

haute-mer
(Rouget/Rhubarbe)
94 €

dans les forêts, aux abords proche de l'île france
(Pigeon/Rose)
82 €

dessert :

douceurs sucrées à travers champs
- Première rhubarbe et mélilot
- Au coeur des ruches de Patrick Cholet
- Chocolat noir et aspérule odorante
25 €