



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS



Ma cuisine est vouée à la nature et au respect de l'environnement. 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 notre potager du Saint-James : Le Clos de Nonville 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



Automne 2023

NOTRE POTAGER DE NONVILLE :

DANS LES PREMIERS CARRÉS MARAÎCHERS, À CÔTÉ DES SARMENTS DE VIGNES 🍷
(Betterave fumée/Caviar)

DANS LES FÔRETS QUI BORDENT LE CLOS, ENTRE CHÂTAIGNIERS ET HUMUS 🍷
(Cèpe /Noisette)

LE LONG DU RUISSEAU, SUR LE PLATEAU DU CÉZAILLIER,
À L'OMBRE DES PRUNELIERS 🍷
(Omble/Prunelle)

SUR LE CHEMIN DE L'ÎLE D'HOUAT,
ENTRE ÉPICES ET BORD DE MER
(Homard/Kari Gosse)

HAUTE-MER 🍷

Eaux profondes
(Encornet/Encre)

L'HISTOIRE DES PÈRES CHARTREUX S'INVITE DANS LES PRAIRIES DU PERCHE 🍷
(Poularde/Chartreuse)

DOUCEURS SUCRÉES DE JEANNE LECOURT 🍷
Au cœur des ruches
Courges d'automne, cynorhodon et safran
Cabosse de chocolat et lichen



🍷 Autour de 6 services 170 €

Autour de 8 services 210 €

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

Nous proposons le chariot de fromages à la carte (26 euros par personne).

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 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 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 :

DANS LES PREMIERS CARRÉS MARAÎCHERS, À CÔTÉ DES SARMENTS DE VIGNES
(Betterave fumée/Caviar)
75 €

LE LONG DU RUISSEAU, SUR LE PLATEAU DU CÉZAILLIER,
À L'OMBRE DES PRUNELIERS
(Omble/Prunelle)
68 €

plats :

HAUTE-MER
(Saint-Pierre/Agastache)
96 €

L'HISTOIRE DES PÈRES CHARTREUX S'INVITE DANS LES PRAIRIES DU PERCHE
(Poularde/Chartreuse)
90 €

DESSERT :

DOUCEURS SUCRÉES DE JEANNE LECOURT
Au cœur des rûches
Courges d'automne, cynorhodon et safran
Cabosse de chocolat et lichen
30 €