



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS



Bellefeuille est un hommage à la nature et à la vie.

Nous sommes très heureux de vous accueillir pour un moment de plaisir et de partage. À travers ces quelques lignes, mon équipe et moi-même vous invitons à découvrir notre menu.

De mon enfance passée à cuisiner avec ma mère et à explorer le potager familial, j'ai développé un profond respect pour les cycles de la nature. Guidé par un triptyque qui me tient particulièrement à cœur - le végétal, le minéral et l'iode, ma cuisine trouve ses racines dans les souvenirs des saveurs de mon enfance. Ils rendent hommage à la gastronomie française et à la richesse de ses terroirs en mettant à l'honneur des produits bruts que nous travaillons pour vous avec sincérité et passion. En tant que membre de Relais & Châteaux, nous nous engageons au quotidien pour une cuisine plus responsable. Les légumes que vous dégusterez ont été essentiellement cultivés dans notre potager situé en Île-de-France. Le poisson, les coquillages et crustacés sont issus de la pêche responsable et de producteurs de talent, tout comme les viandes sélectionnées avec soin par nos équipes.

Gregory Garimbay





BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

DINER



Automne 2024

COURGE

Riz noir de Camargue/Cresson
Avec supplément truffe noire +35€

SAINTE-JACQUES

Ormeaux/Pieds-de-mouton

ou

BOEUF

Chicorée/Poivre

CHOCOLAT

Aiguilles de pin



Menu en 3 services 160 €

Avec accord mets et vins en 3 services
75 € par personne

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en 6 services ne peut être servi après 21h15.

Nous proposons le chariot de fromages à la carte (28 € par personne).

Nous proposons la truffe suivante : *Tuber Melanosporum*, d'origine française (4 grammes pour 35 €). €

Nous vous prions de nous faire part de vos allergies alimentaires ou de vos préférences spécifiques au moins 48 heures avant votre venue. Passé ce délai, nous ne pouvons malheureusement pas garantir une adaptation optimale de nos plats.

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.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

DINER



Automne 2024

ARAIGNÉE DE MER

Livèche/Caviar

COURGE

Riz noir de Camargue/Cresson
Avec supplément truffe noire +35€

SAINT-JACQUES

Ormeaux/Pieds-de-mouton

BOEUF

Chicorée/Poivre

CYNORHODON

Yaourt infusé à la vanille/Baies de genièvre

CHOCOLAT

Aiguilles de pin



Menu en 4 services 190 €

Avec accord mets et vins en 4 services
95 € par personne

Menu en 6 services 230 €

Avec accord mets et vins en 6 services
115 € par personne





BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

MENU GIBIER



Automne 2024

RAVIOLE DE PERDRIX ROUGE
Foie gras poché/Pieds-de-mouton/Truffe noire

**DOS DE CHEVREUIL
EN TARTARE**
Lard de Colonnata/Moutarde

PITHIVIERS DE COLVERT
Foie gras/Chou
Avec supplément truffe noire (par plat) +35€

**LIÈVRE DE BEUCE
EN DEUX SERVICES**
Façon "Antonin Carême"
Avec supplément truffe noire (par plat) +35€
et
Façon "Sénateur Couteaux"

CYNORHODON
Yaourt infusé à la vanille/Baies de genièvre



Menu en 5 services 320 €

Avec accord mets et vins en 5 services
120 € par personne

