



# BELLFEUILLE

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*





# B E L L E f E U I L L E

---

S A I N T J A M E S  
P A R I S

D I N E R



Hiver 2026

**salsifis**

Cresson/Tête de moine

**saint-jacques**

Navets/Oseille

ou

**veau**

Topinambours/Ventrèche de thon

**chocoLat**

Olive noire de Nice



Menu 3 Services 160€

Avec Accord Mets et vins 75€ par personnes

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 euros par personne).€

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 pourrons 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.





# B E L L E f E U I L L E

S A I N T J A M E S  
P A R I S

D I N E R



Hiver 2026

**L a n g c o u s t i n e**  
Caviar/Radis

**s a l s i f i s** ☾  
Cresson/Tête de moine

**s a i n t - j a c q u e s** ☾  
Navets/Oseille

**v e a u** ☾  
Topinambours/Ventrèche de thon

**P O I R E**  
Brioche/Cascara

**C H O C O L A T** ☾  
Olive noire de Nice



☽ 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



# B E L L E f E U I L L E

S A I N T J A M E S  
P A R I S

## m e n u   g i b i e r



### PERDREAU GRIS

Gnochettis aux Châtaignes/Truffe blanche d'Alba

### DOS DE BICHE EN CARPACCIO

Caviar "Kristal" /Noisettes

### PITHIVIERS DE COVERT

Chou/Foie gras

### Lièvre de Beauce en deux façons

Façon "Antonin Carême"  
et

Façon "Sénateur Couteaux"

### CYNORHODON

Yaourt/ Vanille de Madagascar



Menu en 5 services 320 €

Avec accord mets et vins en 5 services  
150 € par personne

