



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



RELAIS &
CHÂTEAUX



BELLEFEUILLE
saint james
PARIS

DINER PRINTEMPS 2026



bLettes
Ossau-Iraty/Herbes

saint-jacques
Navets/Oseille

ou

veau
Topinambours/Ventrèche de thon

CHOCOLat
Olive noire de Nice



Menu en 3 services 170
Accord mets et vins en 3 services 80

Chariot de fromages 28

Menu identique servi pour l'ensemble des convives.

Menu en 6 services indisponible après 21h15.

Nous vous invitons à confirmer ou à compléter, lors de la prise de commande,
toute information relative à vos allergies ou préférences alimentaires, normalement recueillies lors de la réservation.

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, taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





BELLEFEUILLE

— saint james —
PARIS

DINER PRINTEMPS 2026



ENCORNETS

Oursins/Caviar Kristal

Blettes

Ossau-Iraty/Herbes

SAINT-JACQUES

Navets/Oseille

veau

Topinambours/Ventrèche de thon

CÉDRAT

Safran

CHOCOLAT

Olive noire de Nice



 Menu en 4 services 200

Accord mets et vins en 4 services 100

Menu en 6 services 250

Accord mets et vins en 6 services 125

Chariot de fromages 28





BELLEFEUILLE

— saint james —
PARIS

menu truffe NOIRE 2026



OIGNON GRELOT
Comté/Truffe noire

CRÊTES DE COQ
Frisée/Truffe noire

CHOU POINTU
Andouille de Guémené/Truffe noire

SOLE
Pissenlit/Tarama fumé/Truffe noire

RIS DE VEAU
Cornichon/Truffe noire

KIWI
Herbes

NOISETTE
Vanille/Truffe noire



Menu truffe noire 320
Accord mets et vins en 5 services 130

Chariot de fromages 28

