



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 H I V E R 2 0 2 6



saLsifis
Cresson/Tête de moine

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.



B E L L E f E U I L L E
saint james
PARIS

D I N E R H I V E R 2 0 2 6



Langoustine
Caviar/Radis

saLsifis ☺
Cresson/Tête de moine

saint-jacques ☺
Navets/Oseille

veau ☺
Topinambours/Ventreche de thon

POIRE
Brioche/Cascara

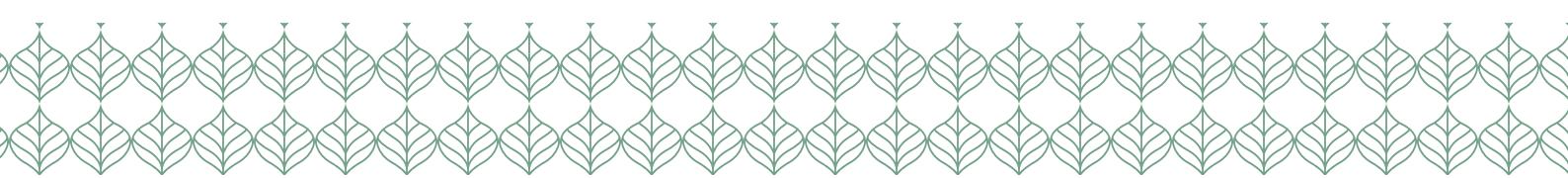
CHOCOLat ☺
Olive noire de Nice



☺ 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





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

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