



# 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



Printemps 2024

### asperge

Amandes/Géranium

### tURBOT

Cime di Rapa/Coquillages

ou

### RIS DE VEAU

Moutarde/Poireau

### CHOCOLat

Pignons de pin



Menu en 3 Services 140 €

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 six 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.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



# BELLEFEUILLE

SAINT JAMES  
PARIS

DINER



Printemps 2024

**LANGOUSTINE**

Caviar Kristal/Fleurs /Herbes

**asperge** 

Amandes/Géranium

**tURBOT** 

Cime di Rapa/Coquillages

**RIS DE veAU** 

Moutarde/Poireau

**pomeLo**

Baies roses/Brebis

**CHOCOlat** 

Pignons de Pin



 Menu en 4 services 170 €

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

Menu en 6 services 210 €

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

Un menu identique est servi pour l'ensemble des convives. Le menu dégustation en six 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. Pris nets en euros.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

