



# 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 d e L a  
S A I N T - v a L E N T I N



————— Samedi 14 Février 2026 ————

**amuse bouche**  
**ARTICHAUT**  
(Laurier/Truffe noire)

**Langoustine pochée**  
(Bouillon infusé à la rose/Caviar oscière)

**BAR de LIgNE**  
(Betterave/Poutargue)

**WELLINGTON de veau**  
(Salade d'herbes/Truffe noire)

**PRÉ-DESSERT**  
**POIRE**  
(Jasmin)

**KIWI**  
(Yaourt/Herbes)



Menu hors boissons, pièces apéritives et mignardises incluses  
430 € par personne

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Saint James Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine de nos viandes de France.  
La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum.  
Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets et services compris.

