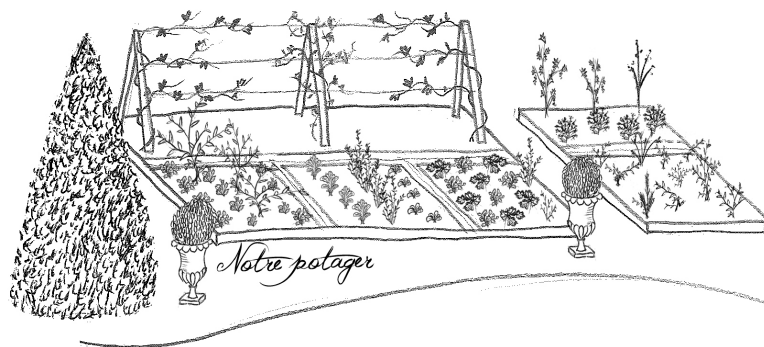


# *Saint James Paris*



# Menu Dégustation

150

## Amuse-bouche

Carpaccio de lotte mariné au kalamansi  
ketchup d'oursin et accra d'huîtres de Plougastel

Foie gras mariné au vin chaud  
tartare de poire à la vanille et croustillant pain d'épices

Croquant de champignons  
oeufs de caille et d'esturgeon et sa mouillette au lard de Colonnata

Homard bleu de Quimper à Tokyo  
rôti puis laqué au soja fumé, nouilles soba, légumes au mirin dans un bouillon Dashi

Canon d'agneau aux épices  
tartelette aux asperges et blanc-manger au citron noir d'Iran

## Pré dessert

Fraises gariguettes parfumées au shiso  
jus de fraise et croustillant à la fleur de sel

## Mignardises

# Un mets, un vin

80

Notre équipe de sommeliers vous propose d'accompagner le Menu Dégustation d'une sélection de verres de vin

*Servi jusqu'à 21h30*



## *Menu Initiation*

Sélection de 3 plats (entrée, plat, et dessert)

95

## *Menu Découverte*

Sélection de 4 plats (entrée, poisson, viande et dessert)

125

## *Entrées*

40

Raviole de confit de canard et foie gras

fondue de jeunes poireaux au gingembre, bouillon de crevettes grises fumées

Salade de poulpe

asperges vertes au xérès vieilli, voile de seiche et oignons confits

Tartare de sériole et mullet noir au citron vert

glace sésame noir et asperges blanches croustillantes

## *Plats*

52

Croustillant de saumon Label Rouge

fricassée de petits pois à la française, émulsion au cerfeuil

Saint pierre en vapeur de citron vert

pomme de terre confite au beurre d'algues et crème de coquillages

Filet de veau en croûte de grué de cacao

mousseline de carottes des sables et noix de coco, poêlée de champignons

Pressé de cuisses de volaille fermière aux huîtres

macaronis farcis à l'oignon, légumes nouveaux et sauce poulette

## *Fromages*

23

Chariot de fromages de la maison Quatrehomme sélectionnés au gré des saisons

## *Desserts*

20

Cheesecake parfumé à la vanille Bourbon de Madagascar  
ananas confit, crème glacée ananas et spéculos

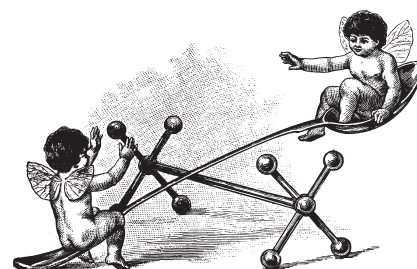
Le chocolat Kalingo rafraîchi à la menthe  
crème onctueuse, sorbet menthe façon stracciatella, streusel cacao fleur de sel

Craquant à la banane et cacahuètes caramélisées  
glace au café de Colombie et mascarpone, coulis de banane à la vanille

*Adrien Brunet, Chef des Cuisines,*

*Sophie Bonnefond Chef Pâtissière,*

*et leurs Brigade*



Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel.