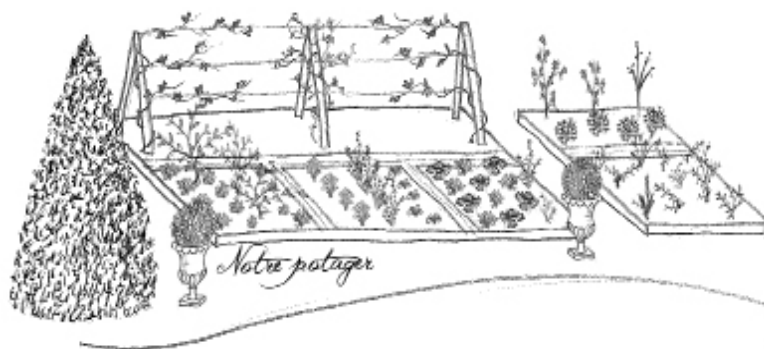


# *Saint James Paris*



# Menu Dégustation

150

## Amuse-bouche

Huître de Plougastel et caviar français  
burrata marinée et concombre façon tzatziki

Soupe de pêche  
foie gras de canard poêlé et émulsion verveine

Gyozas d'escargots et tomates confites  
gaspacho de sucrine et cacahuètes torréfiées

Homard rôti dans son beurre  
crémeux de pomme de terre au raifort, vierge d'oeufs de poisson

Boeuf Angus mariné et grillé  
maki croustillant et variation autour des tomates de plein champ

## Pré dessert

La cerise en sorbet et en coulis  
crème légère au thé Darjeeling

## 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

Tartare de tomates anciennes et langoustine  
sorbet gaspacho vert et crumble à l'origan

Oeuf bio cuit «parfait»  
purée d'artichaut à l'huile d'argan et tomates confites, crémeux caillé de chèvre

Carpaccio de lotte mariné au kalamansi  
déclinaison autour de l'iode

## *Plats*

52

Homard bleu grillé  
caviar d'aubergine au couteau, taboulé libanais et panisse croustillante

Saint-pierre en habit de pomme de terre  
poulpe à la flamme, moules acidulées et gnocchis maison

Filet et cotelette d'agneau du Quercy  
fleur de courgette farcie, tempura de courgette et jus réduit au shiso vert

Cochon de lait farci aux épices douces  
chutney de fraise au balsamique, salade de légumes croquants et jus épicé

## Fromages

23

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

## Desserts

20

La framboise, huile d'olive vierge Lerida et chocolat Kalingo  
crème onctueuse, biscuit moelleux à l'huile d'olive et sorbet framboise

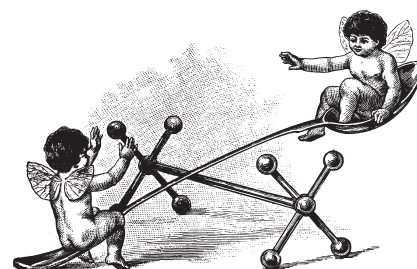
Soupe glacée à l'abricot, panna cotta parfumée au thym  
croûtons de pain de campagne au miel

Le melon Charentais, mélisse de notre jardin et mousse au caillé  
sorbet melon parfumé à la mélisse et coulis

*Adrien Brunet, Chef des Cuisines,*

*Sophie Bonnefond Chef Pâtissière,*

*et leur 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.