



Mathieu Martin - Chef de Cuisine

Sébastien Bertin - Chef Pâtissier

Arnaud Enjalbert - Directeur de Salle

Frédéric Rouglan - Chef Sommelier

& toute l'équipe du Saint-James
vous souhaitent une belle découverte

* Pour toute demande de plus de 7 couverts, nous vous invitons à contacter notre service commercial qui vous fera parvenir notre carte 'groupes' afin de mettre en place un menu unique.

« Un plat c'est une saison, un produit, un producteur et un terroir »

Mathieu Martin

Caviar	Sturia — Saint-Fort-sur-Gironde
Huîtres	Flora & Hugo – Huîtres Paladon — Soulac Médoc
Ormeaux	France Haliotis - Plouguerneau
Laiton	Pascal & Dominique Sancier — Saint-Antoine-sur-l' Isle
Canards & cailles	Pierre Duplantier — Meracq
Cochon & Charcuterie	Éric Ospital — Hasparren
Agneau & Bœuf & Veau de lait	Wilfried Bardet – Gradignan
Pigeons	Anne-Marie Leguen — Beaupouyet
Foie gras	Cyrille Biraben — Beuste
Poissons de criée	La Cotinière / Arcachon / Saint Jean de Luz
Champignons	Noël - Médoc
Légumes et jeunes pousses	La Vallée des 2 sources — Verlus
Légumes des Jardins Inspirés	Caroline Miquel – La Sauve
Fruits et légumes	Frederique Develay – So bon
Dénicheur de produits Girondins & Truffes	Christophe Meynard – St Philippe d' Aiguille
Fromages	Pierre Rollet Gérard — Libourne
Fromages de brebis	Éric Guttierrez — Saint-Christophe-de-Double
Chèvre frais	Christian Teulé — Fargues-Saint-Hilaire
Beurre au lait cru	Do Yen – montagnes de Lozère
Pain	Jean-Luc Constanti — Oloron-Saint-Marie
Pastis Landais	Patrice Lubet – Hossegor
Gâteaux Basques	Maison Paries – Saint Jean de Luz
Confitures artisanales	Gondolo confitures – Prechac
Fruits rouges	M. Serge — Bordeaux
Les agrumes dans tous les états	Damien Blasco – Perpignan
Le miel 'Mes p' tites abeilles'	Florent & Diane Page
Huile de noix et noix	La vie contée - Anne Jaubertie & Cyrille Abonnel – Ligneyrac
Épices	Benoit Aubey – Sacré français
Huile olive	Alfonso Alcaide - Arbequina

SAINT-JAMES

A la Folie

Menu au tarif de 165€ par personne
À commander à table, pour l'ensemble des convives avant 13h ou 21h

Tartines

Oignon de Roscoff
lait ribot & parmesan & vodka Pyla

Caviar osciètre de la Maison Sturia
coquillages & céleri & crème marinière

Ormeaux de Plouguerneau
ails des ours & chou-fleur & bintje

Turbot de la Cotinière
épinards & oignons & laitue de mer

Foie gras extra de Cyrille Biraben
salsifis & calamondin & consommé réduit

Pigeon de Madame Leguen
navets boule d'or & brocolis & pomme cidre

Chariot de fromages affinés

Le moment des gourmands
chocolat & pamplemousse & mangue

Mignardises

SAINT-JAMES

Passionnement

Menu au tarif de 125€ par personne
À commander à table, pour l'ensemble des convives avant 13h15 ou 21h15

Tartines

Oignon de Roscoff
lait ribot & parmesan & vodka Pyla

Asperges blanches des Landes
esturgeon fumé & raifort

Saint-Pierre de ligne
poireaux & pouce-pied & jus de têtes

Selle d'agneau
carottes des sables & céleri & jus concentré

Chaource fermier
bigorneaux & cresson & croûtons iodés

Le miel 'Mes p'tites abeilles'
pamplemousse & pomme granny

Chocola[thé]
java 64% & thé noir & cacao

Mignardises

* En accord avec ce menu, Frédéric Rouglan, notre Chef Sommelier vous propose
3 verres de vin au tarif de 75 euros par personne

SAINT-JAMES

Enormément

Menu au tarif de 85€ par personne
Proposé du mardi au samedi – hors samedi soir
À commander à table, avant 13h15 ou 21h15

Tartines

Oignon de Roscoff
lait ribot & parmesan & vodka Pyla

Saint-Jacques de Port en Bessin
topinambours & café & virgata

TourneVeau de lait
artichauts & gribiche & noix 'La Vie Contée'

Chaource fermier
bigorneaux & cresson & croûtons iodés

Le miel 'Mes p'tites abeilles'
pamplemousse & pomme granny

Agrumes de Damien Blasco
lime & meringue & anis étoilé

Mignardises

SAINT-JAMES

Végétal

Menu au tarif de 80€ par personne
À commander à table, avant 13h15 ou 21h15

Tartines

Oignon de Roscoff
lait ribot & parmesan & vodka Pyla

Artichauts
gribiche & noix 'La Vie Contée'

Endives de pleine terre
carmines au naturel & vieux comté & betteraves

Chaource fermier
cresson & croûtons iodés

Le miel 'Mes p'tites abeilles'
pamplemousse & pomme granny

Soufflé 'flambé'
gavotte & Grand Marnier & glace vanille

Mignardises

SAINT-JAMES

A table

Menu au tarif de 52€ par personne – *hors boissons*

Menu au tarif de 67€ par personne – *boissons comprises*
(2 verres de vin, ½ eau minérale et café)

Ce menu vous est proposé du mercredi au samedi
pour le déjeuner uniquement
(*hors jours de fêtes et fériés*).

Tartines

Une mise en bouche

Une entrée

Un plat de viande OU de poisson

Un dessert

Mignardises

SAINT-JAMES

Pour les enfants

Proposé jusqu'à 12 ans

A vous de jouer, partez à la rencontre du Chef pour créer votre menu !

« J'sais pas ? »

un plat & un dessert

20€

« J'ai faim ! »

une entrée, un plat & un dessert

35€

« Comme les grands »

Saint-James Passionnément

65€

Supplément plateau de fromages affinés

10€

ENTRÉES

Foie gras extra de Cyrille Biraben
salsifis & calamondin & consommé réduit

55€

Ormeaux de Plouguerneau
ails des ours & chou-fleur & bintje

60€

Caviar osciètre de la Maison Sturia
coquillages & céleri & crème marinière

70€

POISSONS

Saint-Jacques de Port en Bessin
topinambours & café & virgata

60€

Saint-Pierre de ligne
poireaux & pouce-pied & jus de têtes

65€

Turbot de la Cotinière
épinards & oignons & laitue de mer

70€

VIANDES

Ris de veau de lait
artichauts & gribiche & noix 'La Vie Contée'

60€

Pigeon de Madame Leguen
*navets boule d'or & brocolis
& pomme cidre*

65€

Selle d'agneau
*carottes des sables & céleri
& jus concentré*

70€

FROMMAGES

Chource fermier
bigorneaux & cresson
& caviar d'Aquitaine

30€

Chariot de fromages affinés

25€

DESSERTS

À commander de préférence en début de repas

Agrumes de Damien Blasco
lime & meringue & anis étoilé

25€

Chocola[thé]
java 64% & thé noir & cacao

25€

Soufflé 'flambé'
gavotte & Grand Marnier & glace vanille

25€



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2020
