



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
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 en aquaponie	De l'Eau à la bouche - Le Pout
Fruits et légumes	Frederique Develay - So bon
Dénicheur de produits Girondins & Truffles	Christophe Meynard - St Philippe d'Aiguille
Fromages	Pierre Rollet Gérard - Libourne
Fromages basques	Béñat Moity - Saint Jean de Luz
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
Gâteaux Basques	Maison Paries - Saint Jean de Luz
Les agrumes dans tous les états	Damien Blasco - Perpignan
Le miel du Saint-James	Florent & Diane Page
Huile de noix et noix	La vie contée - Anne Jaubertie & Cyrille Abonnel - Ligneyrac
Epices	Benoit Aube - Sacré français
Huile olive	Alfonso Alcaide - Arbequina

SAINT-JAMES

La Carte

- *Suggestion du Chef : Girolles & jabugo* 22€
- Foie gras de chez Cyrille Biraben 50€
terrine laqué & tomates & vodka Pyla
- Caviar vintage de la maison Sturia 70€
rhubarbe & laitue & coquillages
- Langoustines 70€
fenouil & fleur de courgette & jus de têtes
- Saint-Pierre de ligne 60€
betteraves & blettes
- Canard de Pierre Duplantier 60€
brocolis & petit pois & jus concentré
- Ris de veau de lait 60€
artichauts & gribiche & noix 'La Vie Contée'
- Assiette de fromages affinés 25€
- Fraises du Périgord 25€
crème vanille & agastache & moelleux citron
- Chocola[thé] 25€
java 64% & thé noir & cacao

SAINT-JAMES

Folie

Menu au tarif de 160€ par personne
*À commander avant 21h 00, pour l'ensemble des convives,
le soir uniquement*

Tartines

Concombre
lait ribot & anchois & basilic

Caviar vintage de la maison Sturia
rhubarbe & laitue & coquillages

Langoustines
fenouil & fleur de courgette & jus de têtes

Turbot de ligne
betteraves & blettes

Canard de Pierre Duplantier
brocolis & petit pois & jus concentré

Foie gras de Cyrille Biraben
artichauts & consommé & noix 'La Vie Contée'

Le moment des gourmands
cerise & chocolat & fraises

Mignardises

SAINT-JAMES

Passion

Menu au tarif de 120€ par personne
*À commander à table, pour l'ensemble des convives
avant 13h ou 21h*

Tartines

Concombre
lait ribot & anchois & basilic

Caviar vintage de la maison Sturia
rhubarbe & laitue & coquillages

Saint-Pierre de ligne
betteraves & blettes

Canard de Pierre Duplantier
brocolis & petit pois & jus concentré

Cerise
meringue & fromage blanc & tagette mandarine

Fraises du Périgord
crème vanille & agastache & moelleux citron

Mignardises

* En accord avec ce menu, notre Chef Sommelier vous propose
3 verres de vin au tarif de 75 €uros par personne.

SAINT-JAMES

Enorme

Menu au tarif de 80€ par personne
*À commander pour l'ensemble des convives avant 13h,
le midi uniquement.*

Tartines

Concombre
lait ribot & anchois & basilic

Coquillages de nos côtes
rhubarbe & laitue celtuce

Saint-Pierre de ligne
betteraves & blettes

Cerise
meringue & fromage blanc & tagette mandarine

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

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

Concombre

lait ribot & anchois & basilic

Cabillaud de la Cotinière,

betterave & tarama & oxalys

Rouget Grondin ,

céleri & fregola sarda & aneth

OU

Agneau du Limousin,

aubergine & thym & salade d'herbes

Abricot bergarouge,

spéculos & thym citron

La sélection des boissons incluses

Vins Blancs :

Graves, Château Camus 2018

Beaujolais « Terroir de Châtillon »

Domaine Chasselay 2018

Vins Rouges :

Bordeaux Supérieur, Château Paulin 2015

Côte Roannaise « Eclat de Granite », Domaine Sérol 2018

SAINT-JAMES

Pour les enfants

Proposé jusqu'à 12 ans

« 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 assiette de fromages affinés

10€



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2020
