



Nicolas Magie - Chef de Cuisine,

Sébastien Bertin - Chef Pâtissier,

Fabio Rambaldi – Directeur de Salle

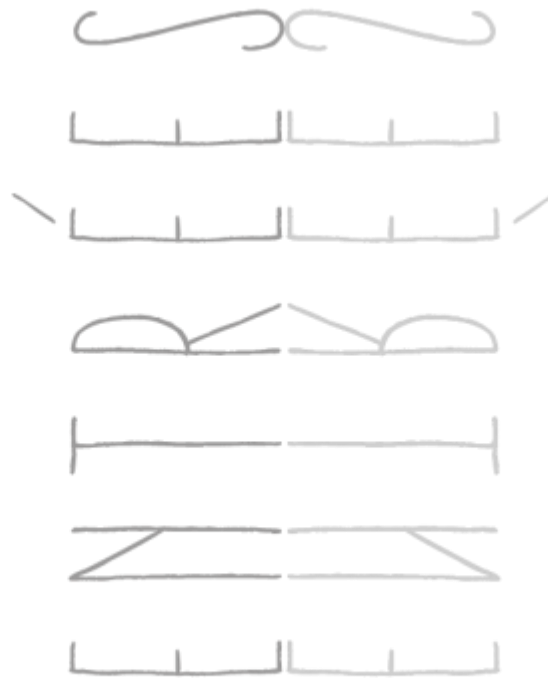
Adrien Champigny – Chef Sommelier,

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

*« Dans une démarche de qualité et du respect du terroir,  
je remercie nos fournisseurs et artisans locaux  
pour la confiance et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons. »*

Nicolas Magie

Caviar	Sturia — Saint-Fort-sur-Gironde
Huîtres	Joël Dupuch — Petit-Piquey
Escargots	Christelle Joran – Fargues-Saint-Hilaire
Bœuf de Bazas	Bruno Giraud — Bazas
Laiton	Pascal & Dominique Sancier — Saint-Antoine-sur-l'Isle
Canards & cailles	Pierre Duplantier — Meracq
Cochons & charcuterie	Éric Ospital — Hasparren
Veau de lait	Chez Marine & Greg – Artigues
Pigeons	Anne-Marie Leguen — Beaupouyet
Oeufs	Ferme de TIZAC – Médoc
Bœuf de race Bordelaise	Yoan Yassai – Mios
Foie gras	Cyrille Biraben — Beuste
Poissons de criée	La Cotinière / Arcachon / Saint Jean de Luz
Pibales & lamproies	Philippe Vignac — Libourne
Truffes	Guillaume Ge — Barsac
Girolles	Noël - Médoc
Légumes et jeunes pousses	La Vallée des 2 sources — Verlus
Légumes des Jardins Inspirés	Caroline Miquel – La Sauve
Légumes Bio	Les Jardins du Fumat – Le Pizou
Dénicheur de produits Girondin	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	Au bon beurre – Beaulencourt
Pain	Jean-Luc Constanti — Oloron-Saint-Marie
Pastis Landais	Patrice Lubet – Hossegor
Gâteaux Basques	Maison Paries – Saint Jean de Luz
Fruits	Cédric, Les petits Capus – Saint André de Cubzac
Confitures artisanales	Gondolo confitures – Prechac
Fruits rouges	M. Serge — Bordeaux
Les agrumes dans tous les états	Damien Blasco – Perpignan
Le miel du Saint-James	Florent & Diane Page



### Truffe Mélanosporum

*Endives de pleine terre glacées dans un jus de betteraves  
Carmines au naturel et copeaux de vieux comté*

*Beaucoup 50 €*

*Passionnément 60 €*

*A la folie 80 €*

### Ris et tête de veau de lait croustillante

*Poivrade rôtie à cru et Macaux crémeux à la pistache*

*Emulsion d'une gribiche, câpres au naturel*

*et jus réduit*

*55 €*

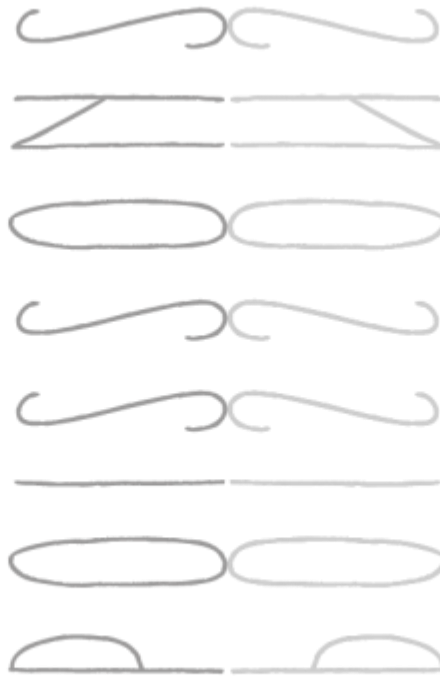
### Caviar osciètre Grand Cru 'structure & déstructure'

*Crevettes et huîtres de chez Joël Dupuch,*

*Couteaux et coques au naturel*

*Rhubarbe, crème fermière, rafraîchi d'un sorbet*

*65 €*



Saint Jacques Bretonne de plongée

*Rôties aux feuilles de câpres*

*Langue de veau laquée,*

*Condiment 'oursin-épinard'*

60 €

Bar sauvage Ikéjilé

*Grillé au feu de bois*

*Bonbons de praires croustillants et gnocchis glacés*

*dans un jus de betterave 'ail & citron'*

65 €

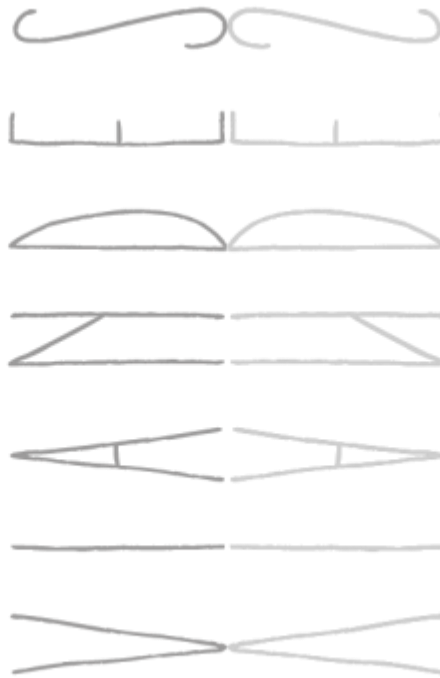
Homard bleu de nos Côtes

*Rôti et fumé au brasero*

*Samosa végétal de jeune poireau,*

*Caviar virgata et pommes soufflées*

90 €



Palombe de chasse

*Filet rôti au sautoir et royale d'abats,  
Lard de Colonnata  
Spaghetti de châtaigne et marrons glacés au jus,  
Réduction d'une sauce civet*

60 €

Chevreuil de chasse en deux services

*Côtelette grillée et filet rôti  
Salsifis glacés, poudre de persil et gentiane*

*Gigot braisé*

*Nuage de topinambour et oignons croustillants  
Jus compoté*

65 €

Bœuf du limousin cuit aux sarments

*Echalote en texture et truffes noires du Périgord  
Darphin croustillante et raisin au naturel*

70 €

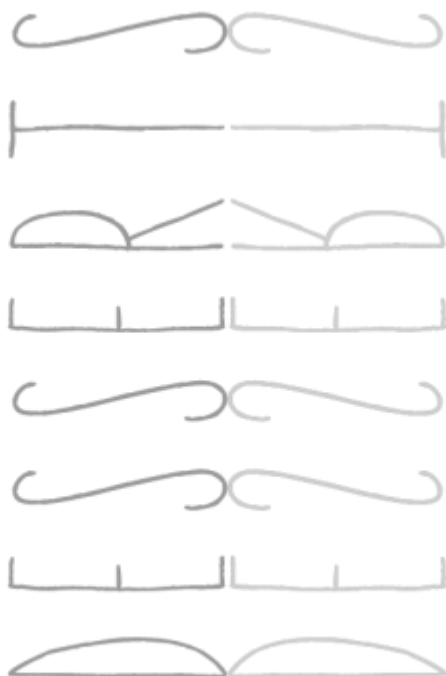
S  
E  
G  
A  
M  
O  
R  
E

Fromage frais de vache de chez Yoan Yassai  
*Parfumé aux feuilles de poivrier*  
*Bourgeons d'ail des ours, poire et 'Red Meat'*

15 €

Sélection de fromages affinés

20 €



*À commander de préférence en début de repas*

Chocolat Kalapaïa 70%

*Gaufrette croustillante et crémeux Gianduja,  
Calamansi et noisettes caramélisées*

20 €

La pomme Granny Smith

*Fine feuille de spéculos au caramel tonka  
Sorbet 'pomme-céleri'*

20 €

Soufflé chaud aux raisins

*Réduction de Vin du Jardin et sorbet 100% Merlot*

20 €

*Menu en huit services au tarif de 150 € par personne  
À commander pour l'ensemble de la table avant 13h15 ou  
21h15*

Ma vie de Chef me fait choisir des produits d'exception,  
rencontrer des producteurs de talent,  
imaginer des plats faits d'alliances originales et inattendues.

Le seul but de cette démarche est le plaisir que j'aime à  
donner.

La surprise et l'exception sont de mise dans ce menu unique  
cependant si vous le souhaitez, notre maître d'hôtel se fera un  
plaisir de vous remettre le menu afin que celui-ci vous  
accompagne tout au long de votre repas.

Régalez-vous !

Nicolas Magie

PLAISIR

\* En accord avec le menu, Adrien Champigny, notre Chef  
Sommelier vous propose de découvrir différents terroirs autour  
de 3 verres de vin (12cl)

*au tarif de 70€uros par personne*



*Menu en cinq services au tarif de 110 € par personne  
À commander pour l'ensemble de la table avant 13h15 ou  
21h15*

Ma vie de Chef me fait choisir des produits d'exception,  
rencontrer des producteurs de talent,  
imaginer des plats faits d'alliances originales et inattendues.

Le seul but de cette démarche est le plaisir que j'aime à  
donner.

La surprise et l'exception sont de mise dans ce menu unique  
cependant si vous le souhaitez, notre maître d'hôtel se fera un  
plaisir de vous remettre le menu afin que celui-ci vous  
accompagne tout au long de votre repas.

Régalez-vous !

Nicolas Magie

INSPIRATION  
REFLECTION

\* En accord avec le menu, Adrien Champigny, notre Chef  
Sommelier vous propose de découvrir différents terroirs autour  
de 3 verres de vin (12cl)

*au tarif de 70 €uros par personne*

*Menu en quatre services, au tarif de 75 € par personne  
Proposé du mardi au samedi –  
Hors samedi soir*

Œuf fermier parfumé aux foins

*Cresson et chanterelles,  
Mouillette croustillante*

Tête de veau de lait

*Poivrade rôtie à cru et Macaux crémeux à la pistache  
Emulsion d'une gribiche et câpres au naturel, jus de veau*

Lieu jaune de ligne

*Cuit au feu de bois et bonbons de praires croustillants  
Gnocchis glacés d'un jus de betterave 'ail & citron'*

Fromage frais de vache de chez Yoan Yassai

*Parfumé aux feuilles de poivrier  
Bourgeons d'ail des ours, poire et 'Red Meat'*

La pomme Granny Smith

*Fine feuille de spéculos au caramel tonka  
Sorbet 'pomme-céleri'*

Mignardises

DÉCOUVERTE  
RECONNAISSANCE

*Menu en quatre services, au tarif de 75 € par personne*

Amuse bouche

Truffe Mélanosporum

*Endives de pleine terre glacées dans un jus de betteraves  
Carmines au naturel et copeaux de vieux comté*

Autour des Gnocchis

*Potimarron au naturel et salsifis glacés  
Spaghetti de châtaigne et épinards crus,  
Copeaux de parmesan*

Fromage frais de vache de chez Yoan Yassai

*Parfumé aux feuilles de poivrier  
Bourgeons d'ail des ours, poire et 'Red Meat'*

Soufflé chaud aux raisins

*Réduction de vin du jardin et sorbet 100% merlot*

Mignardises

VÉGÉTAL

\* En accord avec le menu, Adrien Champigny, notre Chef  
Sommelier vous propose de découvrir différents terroirs  
autour de 3 verres de vin (12cl)

*au tarif de 70 €uros par personne*

*Menu au tarif de 45 € par personne – hors boissons  
Menu au tarif de 60 € par personne – boissons comprises  
(2 verres de vin, eau minérale et café)*

Ce menu vous est proposé du mercredi au samedi pour le déjeuner uniquement (hors jour de fête).

Il se compose ainsi :

Une mise en bouche

Une entrée

Deux plats au choix

Un dessert

Mignardises

LE TOUR  
DE WAGIEI

*Proposé jusqu'à 12 ans*

Le Chef propose à nos jeunes gourmets de venir le rencontrer en cuisine afin qu'ils puissent choisir leur menu ensemble

Petite-Faim... ou Grande-Faim !

Un plat et un dessert 20 €

Une entrée, un plat et un dessert 35 €

Le menu 'dégustation' en cinq services\* 65 €

Le supplément plateau de fromages affinés 10 €

J E U N E S  
G O N K W E L Z

*\*Accompagné en fin de repas d'une édition de menu dédicacé par le Chef.*



RELAIS &  
CHATEAUX



Hennessy



ABSOLUT ELYX



NESPRESSO

OFFICIAL PARTNERS 2016