



Nicolas Magie - Chef de Cuisine,

Sébastien Bertin - Chef Pâtissier,

Fabio Rambaldi – Directeur de Salle

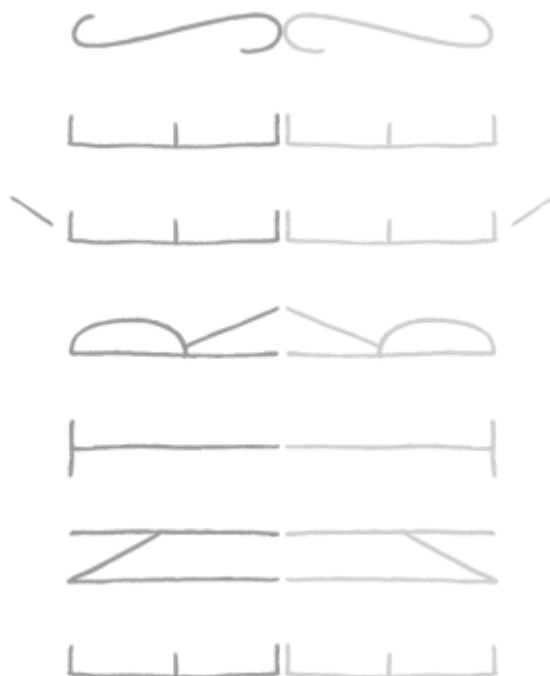
Adrien Champigny – Chef Sommelier,

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	Ferme de Tauziet – Sabres
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
Volailles	Ferme de Tauziet – Sabres
Bœuf de race Bordelaise	Yoan Yaissai – 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
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



Ormeaux

*Rôtis au sautoir dans un beurre demi-sel 'ail & persil'
Cèpes du Médoc crus, croustillants, sautés ...
Bouillon végétal*

55 €

Ris et tête de veau de lait crouillante

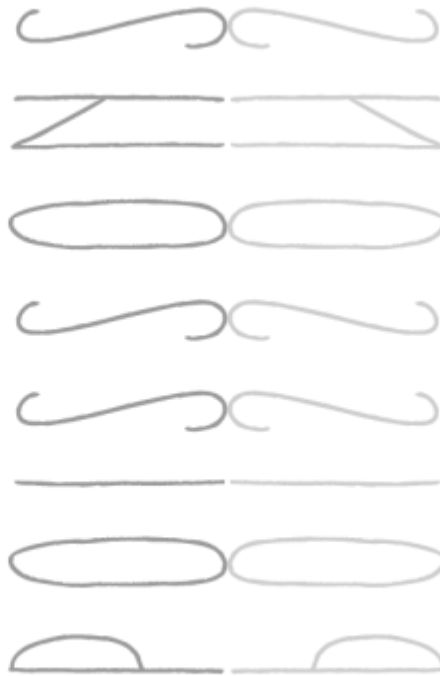
*Poivrade rôtie à cru et Macaux crémeux à la pistache
Emulsion d'une gribiche, câpres au naturel
et jus réduit*

55 €

Caviar osciètre Grand Cru 'structure & déstructure'

*Crevettes vivantes et huîtres de chez David Hervé,
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 €

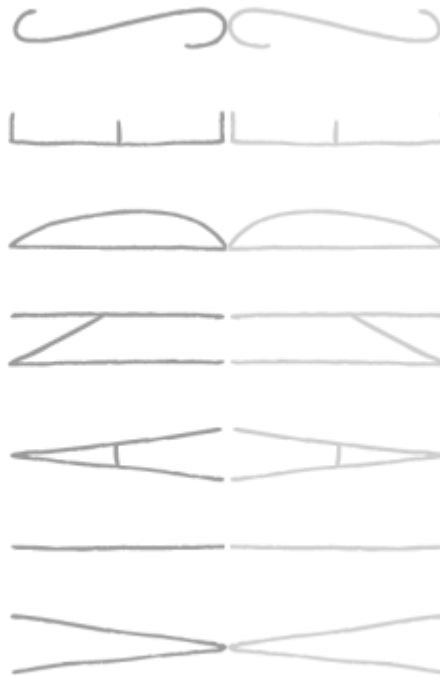
Homard bleu de nos Côtes

Rôti et fumé au brasero

Samosa végétal de jeune poireau,

Caviar virgata et pommes soufflées

90 €



Cochon de lait Ibérique

Confit dans un jus de Jambon Jabugo

puis grillé aux noix du Périgord

Choux rouge mariné et pulpe de romanesco 55 €

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

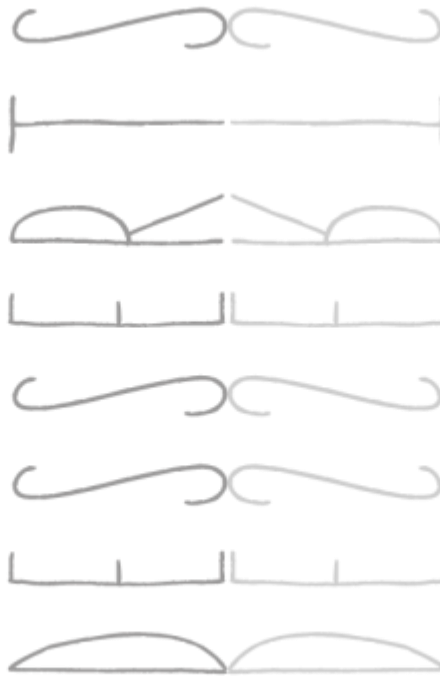
Echalote en texture et truffes noires du Périgord

Darphin crouillante et raisin au naturel 70 €

S
E
G
A
M
O
B
E

Vieille mimolette de chez Pierre
*Reines-Claudes au naturel
et alcool de vieilles prunes légèrement gélifié
Melba croustillant et jeunes pousses* 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

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

P L A I S I R

* 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*

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

* 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*

INSPIRATION
WZBIBVALIOW

*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'

Vieille mimolette de chez Pierre

Reines-Claudes au naturel

et alcool de vieilles prunes légèrement gélifié

Melba croustillant et jeunes pousses

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

Dans l'esprit d'une salade de betterave

Glacées, croustillantes, crues ...

*Rhubarbe laquée, vieux vinaigre de banyuls
et jeunes pousses*

Cèpes du Médoc

*Simplement poêlés 'ail & persil', quelques
copeaux crus*

*Gnocchis au beurre d'herbes
et crème légère de vieux parmesan*

Vieille mimolette de chez Pierre

Reines-Claudes au naturel

*et alcool de vieilles prunes légèrement gélifié
Melba croustillant et jeunes pousses*

Soufflé chaud aux raisins

Réduction de vin du jardin et sorbet 100% merlot

Mignardises

* 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 Euros 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 €

JEUNES
GONKWEI 2

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



RELAIS & CHATEAUX



Hennessy



ABSOLUT ELYX



NESPRESSO

OFFICIAL PARTNERS 2016