



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
Foie gras	Cyrille Biraben — Beuste
Poissons de criée	La Cotinière / Arcachon / Saint Jean de Luz
Homard bleu	Vivier d'Audierne – Audierne
Pibales & lamproies	Philippe Vignac — Libourne
Truffes	Guillaume Ge — Barsac
Girolles	Noël - Médoc
Légumes et jeunes pousses	La Vallée des 2 sources — Verlus
Légumes & variétés oubliées	Sébastien Canet — Langoiran
Légumes des Jardins Inspirés	Caroline Miquel – La Sauve
Fromages	Pierre Rollet — 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



Foie gras extra

*Grillé aux aiguilles de pin*

*Fine feuille de pâte 'citron vert & tomates'*

*Confit d'escargots à la Bordelaise et jus compoté*

55 €

Langoustines vivantes de la Cotinière *en deux services*

*Girolles du Médoc et lard de Colonnata translucide,*

*Cacahuètes de Soustons au naturel*

*Fleurs de courgette et Agastache,*

*araignée de mer au citron caviar*

60 €

Tomates en Biodynamie – *280 variétés possibles*

*Marinées, cuites, crues ...*

*Ketchup acidulé et framboises au naturel,*

*pépins en salade*

35 €

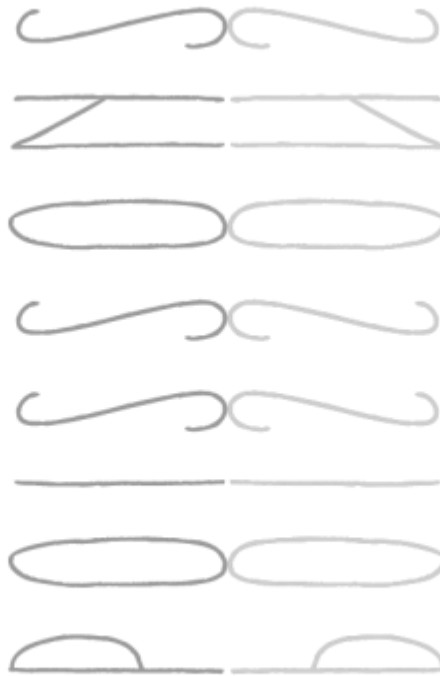
Caviar osciètre Grand Cru 'structure & déstructure'

*Gambas de l'Estuaire et huîtres de chez Joël Dupuch,*

*couteaux et coques au naturel*

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

65 €



Saint Pierre de la Cotinière

*Cuit au feu de bois et seiche en texture  
Fenouil grillé et tomates acidulées,  
Émulsion de salicornes*

60 €

Turbot sauvage

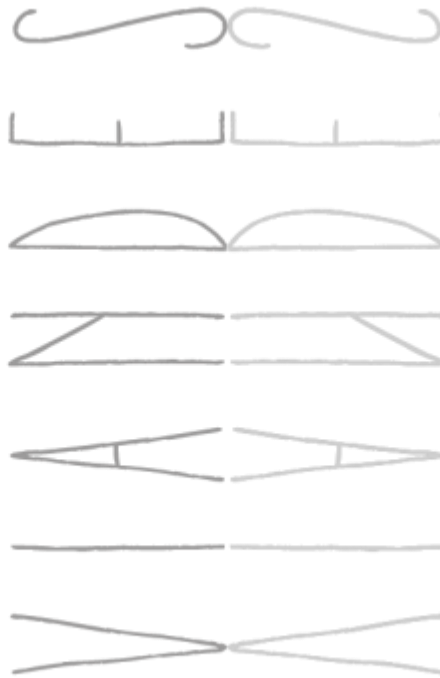
*En vapeur d'huîtres et algues marines  
Jeunes petits pois en texture et fruits de la passion,  
Barbillons glacés dans un fumet concentré*

60 €

Homard bleu de nos Côtes

*En chaud-froid, dans l'esprit d'une salade  
de pomme de terre de l'île de Ré  
Salade vivante et crème aigre au citron jaune,  
Jus de carapaces à la mélisse*

70 €



Agneau Laiton de chez Pascal Sancier *en deux services*  
*Epaule confite et glacée d'un jus d'agneau*  
*Condiment 'maïs torréfié et oignons rouges',*  
*Taloa croustillant*

*Selle rôtie dans une feuille de maïs*  
*Jeunes navets et radis au naturel,*  
*Jus d'agneau parfumé à l'épine vinette* 60 €

Pigeon de chez Mme Leguen rôti sur le coffre  
*Aubergines marinées au miel et grillées au naturel*  
*Abricots macérés au gin et amandes fraîches*  
*Œuf de pigeon 100% comestible* 60 €

Ris de veau de lait  
*Rôti au sautoir et laqué d'un jus de veau*  
*Oignons doux flambés à la vodka Pyla,*  
*Pomme de terre marinée aux câpres et*  
*carpaccio de poulpes fumés* 60 €

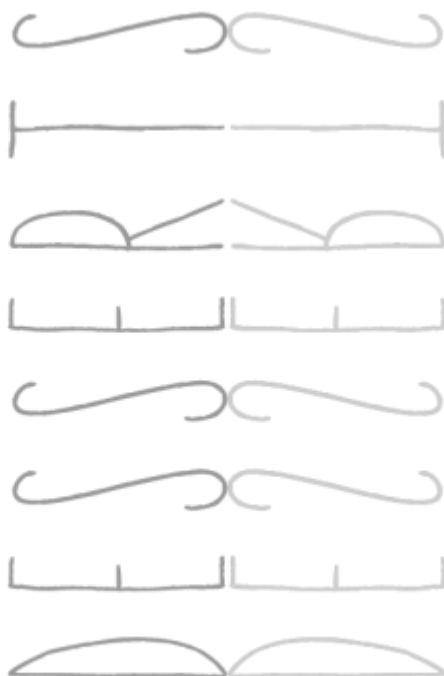
S  
E  
G  
A  
M  
O  
R  
E

Fromage de brebis de chez Eric Gutierrez  
*Cerises et amandes fraîches,  
Bouillon glacé d'Ajo Blanco*

16 €

Sélection de fromages affinés

20 €



*À commander de préférence en début de repas*

La cacahuète de Soustons

*Biscuit croustillant dans l'esprit d'un oréo,*

*Citron crémeux et cubes de thym,*

*Abricots au naturel rafraîchi d'un sorbet*

20 €

Framboises en boîte !!!

*Sésame croustillant et marmelade de citron jaune*

*Rafraîchi d'un sorbet verveine*

20 €

Chocolat Kalapaïa 70%

*Rhubarbe et tomate verte,*

*Rafraîchi d'un sorbet*

20 €

Fraise Cléry de pleine terre

*Fenouil, basilic et fine feuille d'anis vert*

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  
B T V I Z I B

\* 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

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 cinq services, au tarif de 75 € par personne  
Proposé du mardi au samedi –  
Hors vendredi et samedi soir*

Cylindre de bœuf en tartare et anchois frais fumés  
*Coulis de Piquillos rafraîchi d'un sorbet poivrons rouges*

Langoustines vivantes de la Cotinière  
*Juste saisies sous un voile de lard de Colonnata et jus de têtes  
Girolles du Médoc et cacahuètes de Soustons*

Veau de lait  
*Rôti dans une feuille de maïs et 'fleur de sel aux pop-corns'  
Jeunes navets glacés et radis au naturel*

Chèvre frais de chez Monsieur Teulé  
*Melon au naturel rafraîchi d'un sorbet estragon  
Crackers et vinaigre de Vieux Pineau*

Fraise Cléry de pleine terre  
*Fenouil, basilic et fine feuille d'anis vert*

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 €uros par personne*

DÉCOUVERTE  
RECONNAISSANCE

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

*Mise en bouche*

Tomates de la Vallée des deux sources

*Marinées, cuites, crues ...*

*Ketchup acidulé et framboises au naturel, pépins en salade*

Girolles du Médoc

*Juste rôties et cacahuètes de Soustons torréfiées,*

*Émulsion de lait d'amande*

Chèvre frais de chez Monsieur Teulé

*Melon au naturel rafraîchi d'un sorbet estragon*

*Crackers et vinaigre de Vieux Pineau*

Framboises en boîte !!!

*Sésame croustillant et marmelade de citron jaune*

*Rafraîchi d'un sorbet verveine*

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