



GOURMANDISES Gault & Millau pour **20 minutes**

Le Saint-James, on aime

Le restaurant Le chef Nicolas Magie choisit savamment les produits dans leur maturité saisonnière pour en faire d'étonnants mélanges

BOULIAC. L'architecture autant que l'histoire du Saint-James (rendons un hommage en passant à son ancien chef Jean-Marie Amat) ne vont pas dans le sens de la grandiloquence et de l'ostentatoire, ce qui convient finalement très bien à Nicolas Magie. Ce chef ne passe pas par quatre chemins pour exprimer ce qu'il ressent

à travers des produits savamment choisis dans leur maturité saisonnière : un beau festival sur les mises en bouche met en condition pour apprécier l'étonnant mélange iodé, caviar, crevettes et huîtres de chez Joël Dupuch, couteaux et coques, kiwi et crème fermière, rafraîchi d'un sorbet, ou le homard bleu, rôti et

fumé au brasero, rave confite au naturel et truffe, noix fraîche et pomme soufflée... La cave est grandiose. Un excellent menu déjeuner à 47 € est proposé en semaine.

A partir de 47€. Note G&M : 16/20 (☆☆☆☆).

Le Saint-James, 3, place Camille-Hostein, 33270 Bouliac.

Tél. : 05 57 97 06 00.



Nicolas Claris

