

www.assiettesgourmandes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/24

[Visualiser l'article](#)

Déjeuner au Saint-James à Bouliac – Nicolas Magie



Cadre exceptionnel avec superbe vue sur la ville de Bordeaux, l'établissement le **Saint-James** à Bouliac est un lieu unique. La table du Saint James sort elle aussi des sentiers battus avec son Chef étoilé Nicolas Magie derrière les fourneaux. Cuisine inventive axée sur les produits du terroir, Nicolas Magie veut créer l'émotion avec une cuisine où se mêlent justesse, sincérité et authenticité.

Déjà plus de 2 ans que nous n'étions pas revenus dans cette institution gastronomique de la région bordelaise, partons donc à Bouliac pour apprécier cette cuisine où la technique est là mais s'efface pour laisser place aux émotions !

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Nicolas Magie propose un grand choix de Menus et de plats à la Carte: Menus à 47 euros (déjeuner en semaine), 77 euros (4 services), 115 euros (5 services), et 155 euros (8 services)... tous les détails [ici](#).
Avis aux amateurs de belles bouteilles: le Chef Sommelier Adrien Champigny propose un choix époustoufflant de vins... 1900 références, et une cinquantaine de variétés de vins au verre grâce au procédé Coravin (de très belles appellations au verre, histoire de se faire plaisir!)



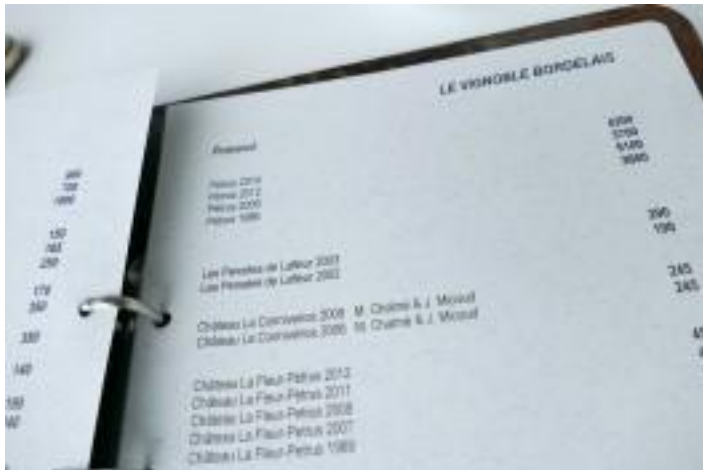
www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



LE VINOBLE BORDELAIS	
100	100
105	105
110	110
115	115
120	120
125	125
130	130
135	135
140	140
145	145
150	150
155	155
160	160
165	165
170	170
175	175
180	180
185	185
190	190
195	195
200	200
205	205
210	210
215	215
220	220
225	225
230	230
235	235
240	240
245	245
250	250
255	255
260	260
265	265
270	270
275	275
280	280
285	285
290	290
295	295
300	300
305	305
310	310
315	315
320	320
325	325
330	330
335	335
340	340
345	345
350	350
355	355
360	360
365	365
370	370
375	375
380	380
385	385
390	390
395	395
400	400
405	405
410	410
415	415
420	420
425	425
430	430
435	435
440	440
445	445
450	450
455	455
460	460
465	465
470	470
475	475
480	480
485	485
490	490
495	495
500	500



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/24

[Visualiser l'article](#)



Pour découvrir un maximum de réalisations du Chef, on part sur le Menu en 8 services, le Menu Plaisir.

C'est le Chef en personne qui me prépare le Gin Tonic, avec sa petite touche personnelle de citron caviar et un Gin fabriqué à Bordeaux, le Sorgin... il faut dire que Nicolas est aussi un grand connaisseur et amateur de Gin... Un joli point commun ^^

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 7/24

[Visualiser l'article](#)



On rejoint la salle du restaurant, avec cette magnifique vue dominante sur la ville :

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les mises en bouche arrivent rapidement ; pour ce Menu Plaisir, c'est un véritable festival:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 9/24

[Visualiser l'article](#)



Morue de Bègles, oeufs de poisson volant et chips de pomme de terre / pétoncles soufflées aux herbes / chouquettes croustillantes truffe, café et artichaut

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Poêlée de pibales dans la tradition, oeuf en émulsion, cresson et truffe



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page
12/24

[Visualiser l'article](#)



Poêlée de pibales (bonus du Chef ^^)

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

C'est beau, c'est bon, c'est un véritable feu d'artifice de saveurs et de textures qui se met en place; ça croustille, c'est fondant, ça sent bon la truffe... c'est du *high level* et le plaisir de déguster des pibales (appelées aussi civelles) bien assaisonnées est un must 😊

Premier plat:



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Caviar Oscière Grand Cru Sturia, « structure et destructure », crevette et huître de chez Joël Dupuch, couteaux et coques, kiwi et crème fermière, rafraichi d'un sorbet

Coquillages au naturel, kiwi frais et en sorbet, crème double, caviar... on mélange tout et là on est gagné par l'émotion. Effectivement, il faut vraiment suivre les conseils du maître d'hôtel, tout mélanger pour conjuguer toutes les saveurs et croyez moi l'effet est magique!

Plat suivant:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Truffe Melanosporum, endive glacée dans un jus de betterave, carmine au naturel et copeaux de vieux parmesan

Endive et betterave... dit comme ça, c'est pas vraiment glamour et pourtant...! Endive marinée dans un jus de betterave, copeaux de parmesan (24 mois d'affinage), truffe mélando... un vrai plat de la terre, un plat authentique où l'amertume de l'endive est contrebalancée par le sucre de la betterave. Ce plat marque les papilles, c'est une vraie tuerie!

On continue avec un plat terre/mer:



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Homard bleu de nos côtes, rôti et fumé au brasero, rave confit au naturel et truffe Melanosporum, noix fraîche et pomme soufflée

Cette fois le Chef joue sur une association terre mer. La cuisson du homard se termine sur un brasero afin de laisser un léger goût de fumé discret mais bien perceptible. Pour accompagner, le céleri est présent en plusieurs textures, purée, bâtonnets, céleri branche, on trouve aussi une pomme de terre soufflée, noix et un jus céleri/truffe qui reste gravé en mémoire... J'en salive encore, excellent!

Plat suivant:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Turbot sauvage rôti et glacé d'une crème fermière au caviar, samoussas végétaux betterave et Saint-Jacques crues, réduction d'une marinade acidulée

Des produits nobles [caviar, Saint-Jacques et turbot] et un produit basique [la betterave] alliés pour le meilleur. Nicolas Magie décline la betterave en plusieurs textures, crue, cuite, voile en gelée, booste avec du citron caviar, relève avec une marinade de coquillages citronnée... tout ça ajouté à un poisson cuit à la perfection donne un résultat énorme! Restez connectés, et vous aurez droit à la recette 😊

Plat de gibier ensuite:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page
21/24

[Visualiser l'article](#)

Chevreuril de chasse en 2 services, côtelette grillée et filet rôti, salsifis glacés, poudre de persil et gentiane

Tendreté absolue, toujours une maîtrise parfaite des cuissons et un jus que l'on sauce jusqu'à la dernière goutte.

Plateau de fromages de Pierre Rollet et servi par le Maître d' Hôtel Philippe Maraval:



La partie sucrée est sous la responsabilité de Sébastien Bertin, Chef Pâtissier et Champion de France du dessert 2009.

Un pré dessert:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



La pomme Granny Smith , fine feuille de spéculos au caramel tonka, sorbet pomme céleri

Crèmeux fève tonka, billes de pomme granny, sorbet pomme/céleri... un joli mariage qui fonctionne bien.

Dessert:

www.assiettesgourmandes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
23/24

[Visualiser l'article](#)



Chocolat Macaé 70%, biscuit croustillant à la fleur de sel et crémeux Kalamansi, glace au thé Darjeeling

Un dessert pour les amateurs de chocolat, avec un bel équilibre avec la glace au thé, onctueuse et agréablement parfumée.

Mignardises:

www.assiettesgourmandes.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'Hôtel Restaurant Le Saint James est un très bel établissement haut de gamme, tout comme la cuisine du Chef Nicolas Magie qui nous a transporté lors de ce magnifique voyage gustatif.

La devise du Chef : « Le produit pour le produit »... Effectivement, le produit reste le fil conducteur tout au long du repas et le talent de Nicolas le transforme pour notre plus grand plaisir.

Une cuisine raffinée, éblouissante, avec de parfaits équilibres entre les produits, un service attentionné et prévenant, une carte des vins époustouflante (50 choix au verre grâce au système Coravin et plus de 1900 références sur la Carte), le Saint James est vraiment une très belle adresse bordelaise pour vivre un grand moment de gastronomie.

Qu'on se le dise, Bouliac est une très belle destination pour gourmets, gourmands, et amateurs d'art de vivre!

*Hôtel restaurant Le Saint James
3 Place Camille Hostein
33270 Bouliac
tél: 05 57 97 06 00*