



La terrasse du Saint-James à Bouliac Aquitaine

Situé à Bouliac, à 15 minutes du centre de Bordeaux et lové dans un parc de 4 hectares dont une partie en vignes, le Saint-James, Relais & Châteaux dessiné par l'architecte Jean Nouvel, offre un panorama exceptionnel sur Bordeaux et son fleuve.

Une terrasse donnant sur les vignes

Tel un amphithéâtre, la terrasse du restaurant gastronomique de l'établissement descend jusqu'aux vignes. C'est un réel bonheur de s'y installer dès les beaux jours pour un café ou un verre à tout moment de la journée, en admirant cette vue époustouflante qui s'étend jusqu'à Bordeaux.

Dès que la météo le permet, déjeuners et dîners y sont servis.



La cuisine du chef étoilé, Nicolas Magie

La dualité tradition et modernité qui caractérise l'architecture de l'hôtel trouve un écho dans la cuisine étoilée de Nicolas Magie qui imagine des plats faits d'alliances originales et inattendues. Les hôtes peuvent ainsi découvrir les Saint-Jacques en deux textures, vieux légumes, betteraves et thé vert ou encore les Langoustines de la Cotinière, praires, couteaux et grenades.

Informations pratiques :

Menus entre 47 euros et 135 euros

Menu enfants : 20 euros. Chaque enfant va voir le chef en cuisine pour faire son choix.

Le mercredi : « Vous aimez votre cave ? Nous aussi »

Ce jour-là, les clients peuvent venir avec leurs vins, sans droit de bouchon, et un menu accord mets/vins leur est proposé.

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner.

Le Saint-James, c'est aussi...

15 chambres et 3 suites où design et nature communient, une école de cuisine baptisée Côté Cours dans un cadre d'exception et le Café de l'Espérance, brasserie typique située de l'autre côté de la rue, face à l'église romane de Bouliac.

Le Saint-James

3, place Camille Hostein 33270 Bouliac

Tél. : 05 57 97 06 00

Mail : reception@saintjames-bouliac.com

www.saintjames-bouliac.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Pascaline Le Gal

Tél. : 01 40 54 72 50

Mail : contact@marysemasse.com

www.marysemasse.com