



Lettre ouverte

*Cette belle histoire avec le Saint James a commencé en septembre 2012.
En janvier 2020, je deviens le quatrième Chef du Saint James.*

*De l'affection, de l'attachement et de l'engagement ont vu le jour.
Un peu comme une histoire d'amour ;
Enormément, Passionnément, A la folie.*

*Ma cuisine s'imprègne de l'histoire du Saint James, de notre terroir,
de la végétalité et du bien-être.
Suivez-moi dans mon univers de concentration des goûts, d'audace,
de partage et de gourmandise.*

Mathieu Martin | Chef de Cuisine





Nos producteurs et artisans

Pierre Bochart | De l'eau à la bouche | Le Pout
Les légumes, herbes en aquaponie

Marie-Noël Bastellica | Vallée des 2 sources | Haut-Bourg
Les légumes, fruits en agriculture biologique

Théophile Champagnat | La cave agricole | Floirac
Les champignons, endives en hydroponie

François Demarque | La baratte Bordelaise | Le Bouscat
Le beurre

Paul Dieudonné | Le moulin de la Veysièrre | Neuvic-sur-l'Isle
Les huiles de noix, noisette et cacahuète

Jean-Luc Constanti | Maison Constanti | Pau
Le pain

Caviar Sturia | Saint-Sulpice-et-Cameyrac
Le caviar, esturgeon

Christian Teulé | Fargues-Saint-Hilaire
Le fromage de chèvre

Marie Le Guen | Beaupouyet
Le pigeon

David et Guillaume Gé | Aléna | Rossignol
La truffe



Déclaration

A la Folie

180 € | 7 services | Soir uniquement
Accord vins et menu en 6 verres 140 € par personne

Passionément

140 € | 6 services | Midi et soir
Accord vins et menu en 3 verres 85 € par personne

Enormément

95 € | 5 services | Midi uniquement
Accord vins et menu en 2 verres 50 € par personne

A Table

59 € hors boissons | 79 € boissons comprises | 4 services
Midi uniquement hors samedi et jours fériés

La Carte

Midi et Soir



A la Folie – 180 €

Champi « iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton végétal

Noix de Saint Jacques

Jeunes poireaux | Jus de bardes | Huile de capucine

Langoustine

Fenouil du Lot | Safran | Jus au corail

Truite de la ferme du Ciron

Pousses d'épinards | Poutargue | Jus de poulette

Ris de veau au barbecue

Betterave | Truffe d'automne | Jambon de Coche

Filet de bœuf

Blettes de la Vallée | Oignons | Sauce Périgueux

Les Gourmandises de Sébastien

Carotte | Chocolat | Agrumes



Passionnement – 140 €

Champi « iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton végétal

Noix de Saint Jacques

Jeunes poireaux | Jus de bardes | Huile de capucine

Truite de la ferme du Ciron

Pousses d'épinards | Poutargue | Jus de poulette

Filet de bœuf

Blettes de la Vallée | Oignons | Sauce Périgueux

La Carotte

Orange amère | Sarrasin | Curry végétal

Les Agrumes

Bergamote | Sudachi | Menthe glaciale



Enormément – 95 €

Champi « iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton végétal

Les Choux

Rouget fumé | Broccolini | Sauce Hollandaise

Levure de bœuf

Blettes de la Vallée | Oignons | Sauce Périgueux

La Carotte

Orange amère | Sarrasin | Curry végétal

Le Chocolat

Cacahuètes | Gingembre | Feuille de Combava



A Table – 59 € | 79 €

Champi « iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton végétal

Les Courges

Filet de canard fumé | Condiment calamansi | Bouillon concentré

Vieille de nos côtes

Choux fleur | Raisin | Sarrasin soufflé

ou

Filet de pintade

Oignons de la Vallée | Pois chiche | Jus compoté

Le Caramel

Noix de Pécan | Vanille | Café

La sélection des boissons

Vins Blancs :

Graves, Château Peyrat 2020

Saint-Véran, Domaine Louis Jadot 2018

Vins Rouges :

Bordeaux Supérieur, Clos Virolle 2019

Côtes du Rhône « Les Chaux de Fontbonau », Domaine de Fontbonau 2017

*Deux verres de vin, ½ eau minérale, une boisson chaude par personne.
Prix nets en euros, service compris.*

A commander avant 13 h pour l'ensemble des convives, le midi uniquement hors samedi et jours fériés.



La Carte

Entrées

Noix de Saint Jacques

Caviar Primeur | Jeunes poireaux | Jus de bardes

75 €

Les Choux

Rouget fumé | Broccolini | Sauce Hollandaise

65 €

Plats

Langoustine

Fenouil du Lot | Safran | Jus au corail

80 €

Truite de la ferme du Ciron

Pousses d'épinards | Poutargue | Jus de poulette

70 €

Ris de veau au barbecue

Betterave | Truffe d'automne | Jambon de Coche

75 €

Filet de bœuf

Blettes de la Vallée | Oignons | Sauce Périgueux

70 €

Fromages

Notre sélection de fromages

Servie au chariot

28 €

Desserts

Les Agrumes

Bergamote | Sudachi | Menthe glaciale

25 €

Le Chocolat

Cacahuètes | Gingembre | Feuille de Combava

20 €

A commander avant 13 h et 21 h pour l'ensemble des convives.
Prix nets en euros, service compris.



Epicuriens en herbe

J'sais pas ?

Un plat et un dessert

20 €

J'ai faim !

Une entrée, un plat et un dessert

35 €

Comme les grands !!

Passionnément

75 €

Assiette de fromages affinés

15 €