



Nicolas Magie - Chef de Cuisine  
Mathieu Martin – Sous-Chef

Sébastien Bertin - Chef Pâtissier

Fabio Rambaldi - Directeur de Salle  
Frédéric Rouglan - Chef Sommelier

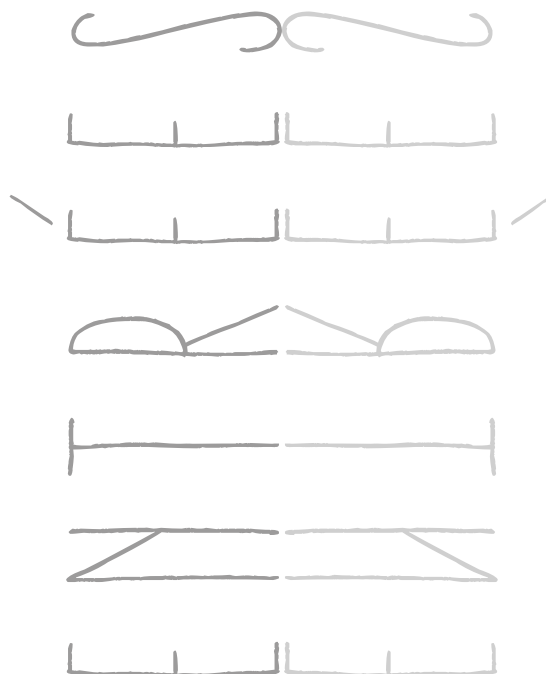
et toute l'équipe du Saint-James  
vous souhaitent une belle découverte

\* Pour toute demande de plus de 7 couverts, nous vous invitons à contacter notre service commercial qui vous fera parvenir notre carte 'groupes' afin de mettre en place un menu unique.

*« 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	Christelle Joran – Fargues-Saint-Hilaire
Bœuf de Bazas	Bruno Giraud — Bazas
Laiton	Pascal & Dominique Sancier — Saint-Antoine-sur-l'Isle
Canards & cailles	Pierre Duplantier — Meracq
Cochon & Charcuterie	Éric Ospital — Hasparren
Bœuf & Veau de lait	Wilfried Bardet – Gradignan
Pigeons	Anne-Marie Leguen — Beaupouyet
Oeufs	Ferme de TIZAC – Médoc
Bœuf de race Bordelaise	Yoan Yassai – Mios
Foie gras	Cyrille Biraben — Beuste
Poissons de criée	La Cotinière / Arcachon / Saint Jean de Luz
Pibales & lamproies	Philippe Vignac — Libourne
Champignons	Noël - Médoc
Légumes et jeunes pousses	La Vallée des 2 sources — Verlus
Légumes des Jardins Inspirés	Caroline Miquel – La Sauve
Légumes Bio	Les Jardins du Fumat – Le Pizou
Dénicheur de produits Girondins & Truffes	Christophe Meynard – St Philippe d'Aiguille
Fromages	Pierre Rollet Gérard — Libourne
Fromages de brebis	Éric Guttierrez — Saint-Christophe-de-Double
Chèvre frais	Christian Teulé — Fargues-Saint-Hilaire
Beurre au lait cru	Do Yen – montagnes de Lozère
Pain	Jean-Luc Constanti — Oloron-Saint-Marie
Pain	Pain Paulin – Lège-Cap-Ferret
Pastis Landais	Patrice Lubet – Hossegor
Gâteaux Basques	Maison Paries – Saint Jean de Luz
Confitures artisanales	Gondolo confitures – Prechac
Fruits rouges	M. Serge — Bordeaux
Les agrumes dans tous les états	Damien Blasco – Perpignan
Le miel du Saint-James	Florent & Diane Page
Huile de noix et noix	La vie contée - Anne Jaubertie & Cyrille Abonnel - Ligneyrac



### Grenouilles croustillantes

*ail fumé et agastaches*

*sot-l'y-laisse glacés et crête de coq soufflée,  
jeunes poids gourmands de chez 'Caroline'*

60€

### Foie gras entier de chez Cyrille Biraben *pour 2 personnes*

*lobe rôti puis glacé d'un jus 'ACE' et baie timut  
carottes en croûte de sel et épinards au naturel,  
fines feuilles croustillantes et jus de canard*

110€

### Caviar osciètre grand cru '*structure & déstructure*'

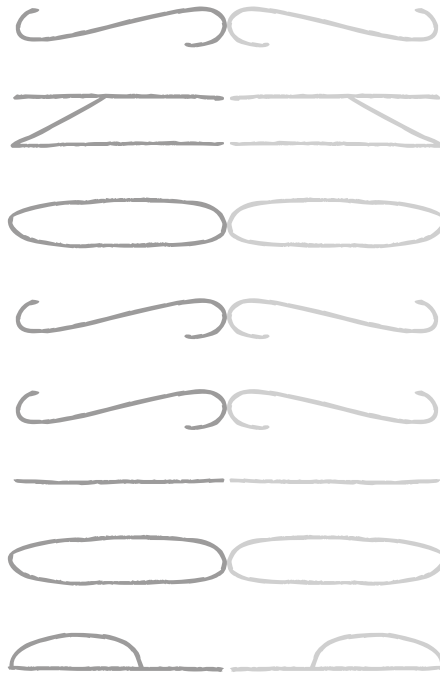
*crevettes et huîtres de chez Joël Dupuch*

*couteaux et coques au naturel*

*rhubarbe, crème fermière*

*rafraîchis d'un sorbet*

65€



Saint Pierre de la Cotinière

*grillé au feu de bois,  
girolles du Médoc & caviar d'Aquitaine,  
amandes fraîches*

70€

Ormeaux Bretons

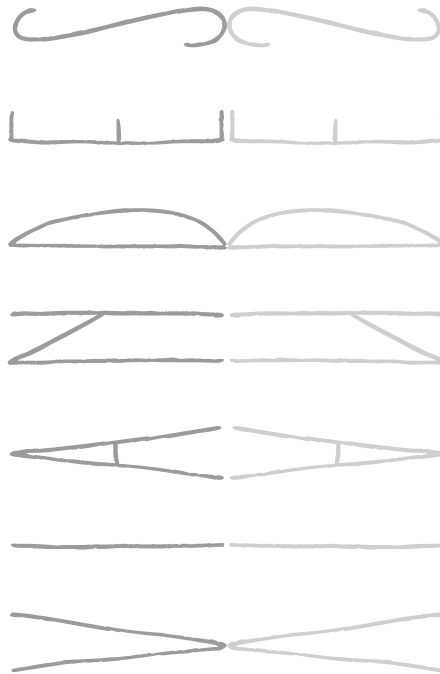
*juste sautés 'ail & persil', beurre légèrement citronné  
ravioles glacées et carottes en textures,  
émulsion de coquillages*

60€

Langoustines vivantes de casier

*simplement rôties au naturel  
larmes de petits pois et fruits de la passion,  
laitue de mer et jus de pinces concentré*

70€



Canard croisé de chez Pierre Duplantier  
*filet rôti sur le coffre*  
*aubergine & ail noir & sésame*  
*fine tartelette confite*  
*foie & cuisse & graton*

60€

Carré d'agneau  
*rôti au sautoir, harissa aux piments frais d'Espelette*  
*et citron confit*  
*artichauts poivrade glacés d'un jus de viande*  
*et fèves croquantes*

65€

Ris de veau de lait croustillant  
*brocolis & navets glaçons & 'Red Meat'*

70€

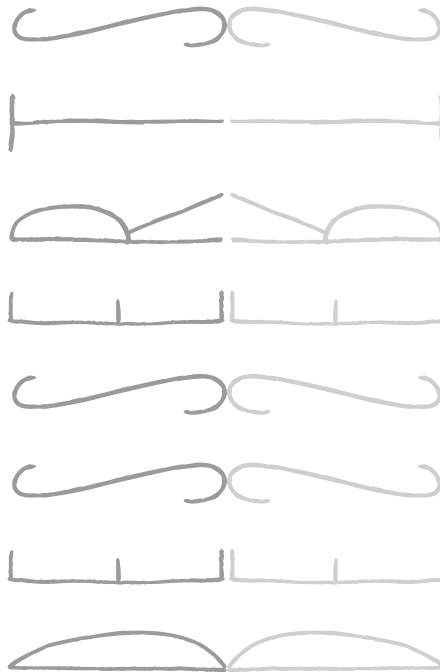
SE  
LE  
GE  
A  
M  
O  
R  
LE

Chèvre de chez Mr Teulé  
*dans l'esprit d'une burrata et fil de pain croustillant  
olives / basilic / poivrons*

16€

Chariot de fromages affinés

20€



*À commander de préférence en début de repas*

### La rhubarbe

*au naturel et pochée dans un sirop d'hibiscus  
feuille à feuille de tonka et sorbet verveine*

20€

### 100% chocolat

*'Dans l'esprit d'une tarte'  
caramel salé & cèleri branche*

20€

### Fraise Girondine

*variété selon la maturité  
sablé croustillant à l'olive noire et crèmeux d'aneth  
fine meringue à la cardamome*

40€

*Menu en huit services au tarif de 160€ par personne  
À commander pour l'ensemble de la table avant 13h15 ou  
21h15*

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

PLAISIR



*Menu en cinq services au tarif de 120€ par personne  
À commander pour l'ensemble de la table avant 13h15 ou  
21h15*

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  
WZBIBVALIOW

\* En accord avec ce menu, Frédéric Rouglan, notre Chef Sommelier  
vous propose de découvrir différents terroirs autour de 3 verres de vin

*au tarif de 70 €uros par personne*

*Menu en quatre services, au tarif de 80€ par personne  
Proposé du mardi au samedi –  
Hors samedi soir  
À commander avant 13h15 ou 21h15*

Pour vous faire patienter ...

Dorade de la Cotinière  
*'snackée / marinée'*  
*petits pois frais et fruits de la passion, œufs de Tobiko*

Langoustines vivantes de la Cotinière  
*simplement snackées*  
*fleur de courgette & concentration de tomates et basilic*

Filet de pigeon et cuisses confites  
*brocolis & navets glaçons & 'Red Meat'*

Chèvre de chez Mr Teulé  
*dans l'esprit d'une burrata et fil de pain croustillant*  
*olives / basilic / poivrons*

Cerise & mélisse

100% chocolat  
*'Dans l'esprit d'une tarte'*  
*caramel salé & cèleri branche*

Quelques bouchées sucrées ...

DÉCOUVERTE  
RECONNAISSANCE

*Menu en quatre services, au tarif de 77€ par personne  
À commander avant 13h15 ou 21h15*

Pour vous faire patienter ...

Larmes de petits pois Girondins  
*morilles glacées et pois gourmands croquants  
émulsion de parmesan et fine tranche de maïs croustillante*

Artichauts poivrade  
*juste sautés à cru, fèves au naturel et soja croustillant  
gnocchis au jus et harissa de piment d'Espelette frais*

Chèvre de chez Mr Teulé  
*dans l'esprit d'une burrata et fil de pain croustillant  
olives / basilic / poivrons*

Cerise & mélisse

La rhubarbe  
*au naturel et pochée dans un sirop d'hibiscus  
feuille à feuille de tonka et sorbet verveine*

Quelques bouchées sucrées ...

VÉGÉTAL

*Menu au tarif de 49€ par personne – hors boissons*  
*Menu au tarif de 64€ 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 jours de fêtes).

Il se compose ainsi :

Une mise en bouche

Une entrée

Deux plats au choix

Un dessert

Mignardises

LE TOUR  
DE WAGNIEI

*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€

JEUNES  
GONKWEI 2

*\*Accompagné en fin de repas d'une édition de menu dédié par le Chef.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2019