



Menu de la Saint Valentin 2025

Amusettes

*

Foie gras poêlé au poivre sauvage de Madagascar, compression d'artichauts et endives, jus à la truffe "Tuber Melanosporum"

ou

Crabe dormeur en fine gelée, pralin de fleurs du jardin et prune "Flavor King"

*

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - **Plat signature**

*

Noix de Saint Jacques au safran, épi de maïs et poireau brûlé en texture

*

Blanquette de Homard "Patte bleues" et légumes nouveaux, salicorne et shimeji - **Plat signature**

*

Filet de chevreuil, cassolette de châtaignes et chanterelles sauce aux saveurs de pin

*

Le plateau des fromages de France

*

Cœur coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre

Menu servi le Mercredi 14 Février au déjeuner et au dîner

Prix du menu à 5 plats (entrée, 4 plats, fromages et 1 dessert) 305 € par personne (hors boissons)

Prix du menu à 4 plats (entrée, 3 plats, fromages et 1 dessert) 255 € par personne (hors boissons)

Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins

(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)

Pour le menu à 5 plats : 123 € par personne

Pour le menu à 4 plats : 107 € par personne

Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché

Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût



La Côte Saint Jacques & Spa ★★★★★

14, Faubourg de Paris - 89 300 Joigny (Bourgogne) - France

Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com