

 Menu de Pâques 2025

Pressé de foie gras de canard et miel de nos ruches

ou

Omble de la ferme de Crisenon légèrement fumé, pommes de terre fondantes et ail des ours

\*

Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes, crème d'amandes citronnée et émulsion à la sauge

\*

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètré" - **plat signature**

\*

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

\*

Agneau de lait des Pyrénées, "Gambero Rosso", Asperge blanche et sabayon arabica

\*

Le plateau des fromages de France

\*

Pétales croustillants rhum et citron vert, sorbet à la menthe

*Menu servi le 19 et le 20 Avril au déjeuner ou 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](mailto:reception@cotesaintjacques.com)