

LES ENTRÉES

Foie gras de canard

Il est de toutes les fêtes et on ne s'en lasse pas.

Le foie gras est, bien entendu, fait à la maison et présenté dans un linge qui assure sa préservation.

Il vous restera à le trancher avant de le servir et à l'agrémenter selon vos envies.

Prix pour 100 g : 21 €



Saumon d'Ecosse "label rouge" fumé ou Gravelax

Saumon d'Ecosse fumé ou cœur de saumon "Gravelax" aux saveurs délicatement sucrées-salées, à vous de choisir... Et finalement pourquoi ne pas proposer les deux en les accompagnant de toasts ou de blinis ?



Cœur de Saumon "Gravelax"

200 g : 24 €

Saumon fumé, 200 g : 18.50 €

10 blinis : 7 €

Persillé Bourguignon, Foie gras et Champignons sauvages

Un très beau mariage avec cette entrée emblématique de notre terroir bourguignon agrémentée de foie gras et de champignons sauvages à déguster en entrée ou à l'apéritif.



Livré en terrine de 240 g

pour 2 ou 3 par personne : 28 €

Prix pour 100 g : 12 €

Huîtres Gillardeau en gelée d'eau de mer et caviar

De magnifiques huîtres de la maison Gillardeau servies en coquilles sur une crème légère de cresson et prises dans une fine gelée d'eau de mer. Le caviar de la maison Kaviari relève parfaitement cette entrée de fête.



Elle peut être dégustée à l'apéritif ou en Entrée.

La pièce 10 €

LES PLATS

Noix de Saint-Jacques, endives, topinambours et truffe sauce légère à l'Arabica

Noix de Saint-Jacques servies sur une paysanne de topinambours truffée. L'endive apporte une légère amertume et la sauce parfumée à l'Arabica crée une harmonie parfaite entre les différents ingrédients.

Livrée cuite et dressée dans une coquille avec la sauce à part
La portion : 48 €



Nage de poissons et coquillages légèrement safranée

Un panaché de poissons de ligne et de coquillages agrémentent ce plat servi accompagné de petits légumes de saison dans une nage délicatement safranée et relevée d'une rouille provençale.

Le poisson et les légumes sont livrés en contenants et pourront être réchauffés directement dans la sauce.
La portion : 40 €



Blanquette de homard, petits légumes et shimeji

Le homard est coupé en médaillons, rôti et servi avec des petits légumes, des champignons shimejis et une belle sauce blanquette... Ce plat est assurément le best seller de 2023...

L'ensemble est à réchauffer au four et la sauce à part en casserole
Le homard breton entier : 92 €
Le demi-homard breton : 48 €



Volaille de Bresse à la vapeur de Champagne

Un incontournable des fêtes de fin d'année. Cette poularde de Bresse fait toujours beaucoup d'effet lorsqu'elle sort de sa cocotte avec ses effluves de Champagne, accompagnée de petites billes de légumes multicolores.

Livrée cuite dans la cocotte avec les légumes et la sauce à part

Prix de la cocotte pour 4 pers : 172 €,
La volaille est obligatoirement pour 4 personnes



Noix de ris de veau "Saint Jean Cap Ferrat" et riz noir vénéré de Camargue

Cette belle recette est restée très longtemps à la carte de la Côte Saint Jacques.

Le ris de veau est rôti et servi avec une sauce aigre douce aux agrumes, du poivre vert et du riz noir de Camargue.

La viande et le riz sont livrés en contenants à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 56 €



La Truffe aux choux "Michel Lorain"

Pour compléter cette déclinaison de plats signatures de la Côte Saint Jacques nous vous proposons celui qui est peut-être le plus emblématique... Ce chou farci à la truffe, servi avec une paysanne de légumes...

L'ensemble à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 58 €



LES PLATS SONT À COMMANDER
À LA BOUTIQUE MINIMUM 72 H À L'AVANCE

LES DESSERTS

Nos Bûches Création 2024

Bûche "Cadeau de Noël"

Nul doute que vous allez craquer en dégustant ce délicieux paquet cadeau qui cache des trésors de saveurs...

Avec au programme... Chocolat, praliné et confiture de lait...

Servie avec une crème anglaise
Prix par personne : 14 €



La Bûche "Crémant de Bourgogne aux agrumes"

Une bûche originale et pleine de fraîcheur.

A base d'agrumes, oranges et mandarines, vous y retrouverez également toutes les saveurs de notre emblématique cocktail maison à base de crémant de Bourgogne...

Servie avec un coulis de mandarine
Prix par personne : 14 €



Mille-feuille aux trois crèmes légères

Et toujours le mille-feuille traditionnel de la Côte Saint-Jacques.

Servi avec de la crème anglaise
Prix par personne : 14 €



Joyeuses fêtes
Gourmandes

JM
JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES



LE MENU DE FÊTE À EMPORTER

Persillé Bourguignon, foie gras et champignons

Ou

Duo de saumon fumé et gravelax

*

Noix de Saint-Jacques, Endives, topinambours
et truffe, sauce légère à l'Arabica

*

Filet de volaille et petits légumes
à la vapeur de Champagne

ou

Noix de ris de veau " Saint Jean Cap Ferrat "

*

Bûche ou Mille-feuille au choix

Prix du menu 125 € par personne

*

Le pain est offert

QUELQUES PRODUITS D'EXCEPTION

Notre assortiment de canapés salés ou petits fours sucrés
5 pièces 16 €

Le Caviar Pétroussian en boîte de 30 g 98 €

Daurenki Tsar Impérial en boîte de 50 g 165 €

Dégustation d'huîtres, tourteau et crevettes royales 21 €

Le boudin noir maison la portion 15 €

Truffe fraîche blanche ou noire Tarif selon le marché

Consultez-nous si vous souhaitez commander : Poularde, dinde,
Crustacés, coquillages ou tout autre produit de fête

Pour les fêtes de fin d'année,
La Côte Saint Jacques
vous propose ses spécialités
et ses plats à emporter,
à déguster en famille ou entre amis



POUR PASSER VOS COMMANDES
& POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER KARINE
DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 9H30 À 17H30

tél. : +33 (0)3 86 62 55 16
laboutique@cotesaintjacques.com