

POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - plat signature	102 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature	89 €
Foie gras poêlé, compression de cèpe et endives Jus au poivre sauvage de Madagascar	96 €
Crabe dormeur en fine gelée, pralin de fleurs du jardin et prune «Flavor King»	96 €

POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - plat signature	118 €
Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe de Bourgogne	98 €
Blanquette de homard "Pattes bleues" et légumes nouveaux, haricots verts et shimeji - plat signature	110 €
Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature	112 €
Lapin de Bourgogne au sureau des bords de l'Yonne, tatin d'aubergines et girolles	98 €
Filet de canard de Challans, fagot de haricots verts, condiment abricot et jus « mille et une nuits »	98 €

FROMAGE & DESSERT

Le plateau des fromages de France	38 €
Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - plat signature	36 €
Variation autour du miel de nos ruches	36 €
Figue rôtie en arlette croustillante et glace à la coriandre	36 €
Ecrin de fraises « Gariguettes » et sirop à la livèche	36 €

APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - **plat signature**

ou

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



Savourez nos Plats

Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe de Bourgogne

Blanquette de homard «Pattes bleues» et légumes nouveaux, haricots verts et shimeji
- **plat signature**

Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

Filet de canard de Challans, fagot de haricots verts, condiment abricot et jus « mille et une nuits »



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Ecrin de fraises « Gariguettes » et sirop à la livèche
ou

Variation autour du miel de nos ruches

*Jean-Michel Lorain et Alexandre Bondoux vous proposent ces menus d'exception
voyage au coeur des saveurs du moment*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 1 dessert 295 € ou 415 € avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 1 dessert 245 € ou 350 € avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 215 € ou 305 € avec l'accord mets et vins Le Menu Découverte est servi tous les jours, hors samedi soir, veille de jours fériés et jours fériés

NOTRE MENU DÉJEUNER

Pour commencer votre déjeuner...

Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - **plat signature**

ou

Foie gras poêlé, compression de cèpe et endives Jus au poivre sauvage de Madagascar

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe de Bourgogne

Lapin de Bourgogne au sureau des bords de l'Yonne, tatin d'aubergines et girolles

Boudin noir fait à la maison et mousseline à l'ancienne - **plat signature**

Douceurs et Desserts

Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - **plat signature**

ou

Figue rôtie en arlette croustillante et glace à la coriandre

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

99 € ou avec l'accord mets et vins 158 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors, veille de jours fériés et jours fériés

1 entrée, 2 plats et 1 dessert

120 € ou avec l'accord mets et vins 187 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche, hors veille de jours fériés et jours fériés

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat

MENU INITIATION À LA GOURMANDISE *Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Une entrée proposée par le Chef

Un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

Un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts




JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES


Toute notre équipe, Alexandre, Karine mon épouse et moi-même vous souhaitons la bienvenue dans notre univers de saveurs.

L'histoire de cette maison est liée à celle de notre famille depuis trois générations et je suis particulièrement heureux et fier de voir cette saga perdurer puisque c'est aujourd'hui Alexandre Bondoux, mon neveu qui crée avec beaucoup de talent les nouveaux plats qui composent cette carte au fil des saisons tout en conservant précieusement les plats "signature" qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques.

Bien sûr, je continue à veiller sur cette maison et à l'accompagner comme mon père a su le faire en son temps, mais savoir transmettre le flambeau lorsque le moment est venu est une qualité essentielle, cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire, et je le fais en toute confiance.

Grâce à Alexandre, l'âme de la maison restera intacte puisqu'il continue à puiser son inspiration au fil des saisons, du marché, des voyages, et tout simplement de son envie de vous faire partager son amour des beaux produits que nous apportent chaque jour nos maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Son travail s'inscrit également dans le plus grand respect de notre environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité, et nous sommes particulièrement heureux et fiers que le guide Michelin nous ait décerné une étoile verte qui récompense tous nos efforts en ce domaine.

Pour moi, le génie d'un chef c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums et je suis persuadé qu'Alexandre saura faire sienne cette philosophie qui a guidé mon travail de création tout au long de ma vie de cuisinier.

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.