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 : 16 €

Truite de Crisenon en gravelax et Saumon " Fumé "



Saumon d'Ecosse fumé à la maison ou Truite de la ferme de Crisenon en gravelax délicatement épicée... à vous de choisir ! Mais pourquoi ne pas proposer les deux à vos invités en les accompagnant de blinis ?

La Truite de Crisenon en "Gravelax" 200 g : 18 €
Saumon fumé, 200 g : 19 €
10 blinis : 7 €

Marbré de Foie gras et truffe



Un très beau mariage entre deux produits d'exception, le foie gras et la truffe, servi avec une petite salade de poireaux nouveaux et des toasts.

Livré dressé sur assiette
70 g par portion / La portion : 24 €

Huîtres Gilladeau en gelée d'eau de mer au 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, lentilles vertes du Pays d'Othe Vin jaune et Oxalis



Noix de Saint-Jacques servies en coquille sur un lit de lentilles vertes confites, des champignons sauvages et une sauce onctueuse au vin jaune et à l'oxalis.

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

Filet de lieu jaune, wok de légumes, emulsion au lait de coco et combava



Un beau tronçon de lieu jaune poêlé et servi avec des petits légumes sautés au wok, des nouilles, le tout relevé d'une sauce légèrement épicée au lait de coco et au combava

Le poisson et les légumes sont livrés en contenants à réchauffer au four, la sauce à chauffer et à émulsionner à part.
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 € (env 500g)
Le demi-homard breton : 48 €

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

Volaille de Bresse à la vapeur de Champagne



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 €,

Il nous est possible de livrer des portions individuelles à réchauffer sous vide
Prix par personne : 45 €

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 €

Lièvre à la royale, spätzle et Champignons sauvages



C'est le plat emblématique de la saison de la chasse.
A la fois riche en saveurs et tout en délicatesse, il se marie parfaitement avec les spätzle alsaciens et les champignons de nos forêts.

La viande, et les garnitures sont livrés en contenants à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 48 €

LES DESSERTS

Les Bonnets et les Oursons de Noël 2026

Bonnet et Ourson de Noël "Chocolat - Arabica"

Nul doute que vous allez craquer en dégustant ces délicieux bonnets de Noël et ces oursons qui cachent des trésors de saveurs... Avec au programme... la force du chocolat, la douceur et l'impertinence du meilleur café Arabica ...
Servis avec une crème anglaise
Prix par personne : 14 €



Bonnet et Ourson de Noël aux Agrumes et à l'Hibiscus

Vous retrouvez ici des saveurs d'agrumes fruitées et acidulées et une touche d'exotisme et de fraicheur avec l'Hibiscus.
Servie avec un coulis d'agrume
Prix par personne : 14 €



Les Bonnets se déclinent
au chocolat ou aux Agrumes en portions individuelles ou à partager
Les oursons se déclinent
au chocolat ou aux Agrumes mais uniquement en format à partager

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

LE MENU DE FÊTE À EMPORTER

les Huîtres Gillardeau en perle d'eau de mer
Ou
Le Marbré de foie gras et truffe
*
Noix de Saint-Jacques, lentilles vertes confites et champignons sauvages à l'Oxalis
*
Filet de volaille et billes de 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 132 € par personne
*

QUELQUES PRODUITS D'EXCEPTION

Notre assortiment de canapés salés ou petits fours sucrés	5 pièces	16 €
Le Caviar de la maison Kaviari		
	Oscietre prestige en boite de 30 g	90 €
	Oscietre prestige en boite de 50 g	150 €
	Caviar Kristal en boite de 125 g	395 €
Le boudin noir maison	la portion	15 €
Truffe fraiche blanche ou noire		Tarif selon le marché

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

Tarifs novembre 2026 - RCS Sens 331 532 838 - APE 5610 A - SAS au capital de 600 000 €

JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES
★★★★★

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

2026
2027

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