

Menu de la Fête des Mères 2025

Amusette

*

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

OU

Pressé de foie gras de canard et miel de nos ruches

*

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

*

Aile de raie meunière au beurre vert, céleri perpétuel et morilles

*

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

*

Filet de canard de Challans, jardin printanier de petits pois et girolles, jus à la fraise lactofermentée

*

Le plateau des fromages de France

*

Fraise en trompe l'oeil, Arlette croustillante et nuage de sauge

Menu servi le 25 mai 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)

Prix du menu à 3 plats (entrée, 2 plats, fromages et 1 dessert) 225 € par personne (hors boisson)

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

Pour le menu à 3 plats : 93 € 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