



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.



NOTRE MENU DÉJEUNER

Pour commencer votre déjeuner...

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

ou

Foie gras de canard, notes fumées et fruits de nos ruches

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Omble de la ferme de Crisenon confit à l'ail des ours, laitue celtuce et crème de morilles

Agneau de lait des Pyrénées, aubergine en textures, pesto à l'agastache
et jus "mille et une nuits"

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

Douceurs et Desserts

Mille-feuille aux trois crèmes légères - **plat signature**

ou

Fleur de poivron et chocolat noir

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

99 € ou avec l'accord mets et vins 154 €

Menu servi au déjeuner tous les jours sauf le samedi, dimanche, veille de jours fériés et jours fériés

1 entrée, 2 plats et 1 dessert

118 € ou avec l'accord mets et vins 182 €

Menu servi au déjeuner tous les jours sauf le dimanche, veille de jours fériés et jours fériés

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

APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

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

Foie gras de canard, notes fumées et fruits de nos ruches



Savourez nos Plats

Ombre de la ferme de Crisenon confit à l'ail des ours, laitue celtuce et crème de morilles

Blanquette de homard "Pattes bleues" et légumes de printemps, Petits pois et shimeji

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

Agneau de lait des Pyrénées, aubergine en textures, pesto à l'agastache
et jus "mille et une nuits"



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Fleur de poivron et chocolat noir

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - **plat signature**

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

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts 272 € ou 388 € avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 1 dessert 232 € ou 332 € avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 205 € ou 290 € avec l'accord mets et vins

Menu servi tous les jours sauf le samedi soir, veille et jours fériés

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8cl de vin par plat
Dernière prise de commande pour le Menu Gourmand et le Grand Menu 13h30 et 20h30



POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort	102 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature	82 €
Foie gras de canard, notes fumées et fruits de nos ruches	96 €
Asperges blanches et vertes, cerises et mousseline à l'estragon	78 €

POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - plat signature	118 €
Omble de la ferme de Crisenon confit à l'ail des ours, laitue celtuce et crème de morilles	95 €
Blanquette de homard "Pattes bleues" et légumes de printemps, Petits pois et shimeji	110 €
Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature	102 €
Bœuf wagyu grillé au barbecue, paleron de veau confit, chou-fleur meunière et condiment épicé	108 €
Agneau de lait des Pyrénées, aubergine en textures, pesto à l'agastache et jus "mille et une nuits"	102 €

FROMAGE & DESSERT

Le plateau des fromages de France	38 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - plat signature	36 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature	36 €
Fleur de poivron et chocolat noir	36 €
Pina colada glacée et croustillante	36 €
Savarin fraise-rhubarbe, le chanvre au moulin et en mousse onctueuse	36 €



La Côte Saint Jacques & Spa****
14, faubourg de Paris - 89300 Joigny (Bourgogne) - France
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com