



DINER DE LA SAINT-SYLVESTRE AU SAINT JAMES PARIS

Venez célébrer le passage vers la nouvelle année dans un cadre alliant élégance et romantisme : le restaurant étoilé Bellefeuille.

Le Chef Julien Dumas, a imaginé un menu de la Saint-Sylvestre en puisant son inspiration dans les trésors de la nature.

Accompagnée d'Alexandre Gilson à la contrebasse et de Yoan Fernandez à la guitare, la chanteuse Pamina Beroff vous transportera à travers les standards intemporels du Great American Songbook, ces bijoux du jazz qui ont gravé leur empreinte dans l'histoire de la musique.

Réservez d'ores et déjà votre table à l'adresse bellefeuille@saint-james-paris.com ou par téléphone au 01 44 05 81 88



BELLEFEUILLE
— saint james —
PARIS



BELLEFEUILLE

SAINT JAMES
PARIS

DINER DE La saint-sylvestre



Dimanche 31 décembre 2023

canapés

LES RACINES D'HIER EN HIVER, PRÈS DES CHÊNES
(Panais et topinambour/Truffe noire)

AU LARGE DES ÎLES CHAUSEY
(Homard/Piment fumé)

HAUTE MER
(Turbot/Oignon et caviar)

RETOUR PAR LES TERRES DE TOURAINE
(Poularde de Culoiseau/Noisettes/Truffe Blanche d'Alba)

GOURMANDISES

Parfums de sous-bois et piment
Interprétation d'un vacherin : clémentine et Olive



Menu (hors boissons) 475 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Saint James Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine de nos viandes de France.

La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum. La truffe blanche utilisée est de la Tuber Magnatum Pico.

Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets et services compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.