



**JM**  
**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.

## NOTRE MENU DÉJEUNER

### Pour commencer votre déjeuner...

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

ou

Artichaut croquant et truffe noire "Tuber Melanosporum"

### Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Les noix de Saint-Jacques en couleur pourpre

Paleron de veau confit, Chou-fleur meunière et condiment épicé

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

Entremets "Mandarine Impériale"

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 dimanche 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

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

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



### Savourez nos Plats

Les noix de Saint-Jacques en couleur pourpre

Blanquette de homard 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

Le roi de nos forêts en entremets

Entremets "Mandarine Impériale"

*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 2 desserts 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

## POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort	102 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - <b>plat signature</b>	82 €
Artichaut croquant et truffe noire "Tuber Melanosporum"	96 €
Saint-Jacques, foie gras et truffe au naturel	98 €

## POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètré" - <b>plat signature</b>	118 €
Les noix de Saint-Jacques en couleur pourpre	95 €
Blanquette de homard et légumes de printemps, Petits pois et shimeji	110 €
Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - <b>plat signature</b>	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 - <b>plat signature</b>	36 €
Entremets "Mandarine Impériale"	36 €
Le cappuccino et son nuage de lait	36 €
Entremets Pina colada glacé et croustillant	36 €
Le roi de nos forêts en entremets	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](mailto:reception@cotesaintjacques.com)