



JEAN-MICHEL LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES



*Pour les fêtes de fin d'année,
Jean-Michel Lorain
vous propose ses spécialités
et ses plats à emporter,
à déguster en famille ou entre amis*



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

LES ENTRÉES

Foie gras de canard

Il est de toutes les fêtes et on ne s'en lasse pas.

Le foie gras est 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 : 21 €



Saumon fumé ou Gravelax à la Scandinave

Saumon d'Ecosse fumé ou coeur de saumon "Gravelax" aux saveurs délicatement sucrées-salées, à vous de choisir... Et finalement pourquoi ne pas proposer les deux dans une même assiette et les accompagner avec des toasts ou des blinis ?

Coeur de Saumon "gravelax"

200 g : 19.50 €

Saumon fumé, 200 g : 18.50 €

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 €



Huitres Gillardeau en petite terrine océane

La terrine d'huître fait partie des musts de la maison depuis de nombreuses années... C'est le plat idéal à déguster en entrée de vos menus de réveillon. Un parfait équilibre entre l'huître, les échalotes confites et la gelée de vin rouge.

La portion livrée sur assiette 24 €



LES PLATS

Noix de Saint-Jacques, Champignons sauvages courge spaghetti et châtaigne confite à la Piron

Noix de Saint-Jacques servies avec une mousseline de butternut, une châtaigne confite, des champignons sauvages et de la courge spaghetti. L'ensemble est relevé avec une magnifique sauce Piron à base de marc de Bourgogne et de raisins.

Livrée cuite et dressée dans une coquille avec la sauce à part.
La portion : 40 €



Filet de Lieu légèrement fumé sauce au caviar

C'est un plat mytique de la Côte Saint-Jacques qui vous est proposé à l'occasion de ces fêtes de fin d'année. Le lieu est très légèrement fumé, accompagné d'une belle julienne de pois gourmands et de salsifis et d'une sauce agrémentée de caviar.

Le poisson et les légumes sont livrés en contenants à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 49 €



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 €
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

Un incontournable des fêtes de fin d'année. Cette poulette de Bresse fait toujours beaucoup d'effet lorsqu'elle sort de sa cocotte avec 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 personnes : 172€ La volaille est pour 4 personnes obligatoirement



Noisettes de chevreuil, gnocchi de betterave et poire confite, sauce persillée

Noisettes de chevreuil servies avec un gnocchi farci, poire confite et mini betterave, l'ensemble relevé avec une sauce gibier à la fourme d'Ambert

La viande et les légumes sont livrés en contenant à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 52 €



La Truffe aux choux « Michel Lorain »

Pour compléter cette déclinaison de plats signatures de la Côte Saint Jacques nous vous proposons celui qui est peut-être le plus emblématique... Ce chou farci à la truffe et servi avec une pay-sanne de légumes...

L'ensemble à réchauffer au four et la sauce à part.
La portion : 58 €



LES DESSERTS



Nos bûches Création 2023

Bûche «Chocolat - Vanille»

Nul doute que vous allez craquer pour cette délicieuse bûche au chocolat, son praliné croustillant amande-noisette, son biscuit roulé et sa mousse délicatement relevée à la vanille..

Servie avec une crème anglaise
Prix par personne : 14 €



Bûche «Ananas Pina colada»

Si vous souhaitez terminer votre dîner de réveillon sur une note de fraîcheur c'est vraiment la bûche idéale.... Vous y retrouverez toutes les saveurs de la Pina Colada, l'ananas, le lait de coco, un trait de rhum blanc et un délicieux biscuit dacquoise aux amandes.

Servie avec un coulis exotique
Prix par personne : 14 €



Mille-feuille aux trois crèmes légères

Et toujours le mille-feuille traditionnel de la Côte Saint-Jacques.

Servi avec un coulis de fruits rouges
Prix par personne : 14 €



Joyeuses fêtes
gourmandes





LE MENU DE FÊTE À EMPORTER



Marbré de Foie gras et truffe

Ou

Huitres Gillaudeau en petite terrine océane

*

Noix de Saint-Jacques, Champignons sauvages
courge spaghetti et châtaigne confite à la Piron

*

Filet de volaille et petits légumes
à la vapeur de Champagne

ou

Truffe aux choux « Michel Lorain »

*

Bûche ou Mille-feuille au choix

Prix du menu | 118€ par personne

*

Amuse-bouches salés offerts



QUELQUES PRODUITS



D'EXCEPTION



Notre assortiment de canapés salés ou petits fours sucrés

5 pièces

16 €

Le Caviar Pétroussian

en boîte de 30 g

98 €

Daukeki Tsar Impérial

en boîte de 50 g

165 €

Caviar Kaviari «Osciètre»

en boîte de 100 g

375 €

Le boudin noir maison

la portion

15,00 €

Truffe fraîche 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 2023 - RCS Sens 331 532 838 - APE 5610 A - SAS au capital de 600 000 €

