



JM
JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES
★★★★★

Toute mon équipe 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 continuer puisque Alexandre, mon neveu, me seconde maintenant en cuisine et participe avec talent à l'élaboration de nos nouvelles créations.

Nous puisons notre inspiration au fil des saisons, du marché, de nos voyages et tout simplement de notre envie de vous faire partager notre amour des beaux produits que nous apportent chaque jour les maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Notre travail s'inscrit également dans le plus grand respect de notre environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité.

Pour moi, le génie d'un cuisinier c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums...

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.

POUR COMMENCER ...
TO START

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort <i>Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream</i>	88 €
Foie gras de canard, variation autour du chou, gelée de citron Servi avec un pain toasté aux baies de Timut <i>Duck foie gras, variation around cabbage, lemon jelly Served with toasted bread with timut flavors</i>	69 €
Huîtres spéciales en petite terrine océane - Plat signature <i>Ocean oyster terrine</i>	68 €
L'Arbre marin * <i>The marine tree *</i> En choisissant ce plat végétarien, vous offrez un arbre à la nature avec l'association "planète-urgence" <i>By choosing this vegetarian dish you are offering a tree to nature with the association "planète-urgence"</i>	62 €
Jambonnettes de grenouilles, racine et feuilles de persil Velouté de cresson et citron noir de Valence fermenté <i>Frog legs, root and parsley leaves, Cream of watercress and fermented black lemon Valencia</i>	75 €

Si vous le souhaitez, une carte indiquant les allergènes est à votre disposition
If you wish, a card indicating allergens is at your disposal

POISSON, CRUSTACÉ, COQUILLAGE
FISH, CRUSTACEAN, SHELLFISH

Filet de barbue meunière, coques et poireau brulé <i>Filet of Brill, cockles and burnt leek</i>	72 €
Noix de Saint-Jacques poêlées et consommé de crevettes aux saveurs d'orient Petite salade de fleur de banane <i>Pan-fried scallops and asian shrimp broth served with a banana flower salad</i>	75 €
Ravioles d'épinard, persil et burrata, truffe "Mélanosporum" Crème dubarry au vieux parmesan <i>Spinach, parsley and burrata ravioli, black truffle</i> <i>Crème dubarry flavored with old parmesan</i>	78 €
Homard "pattes bleues", polenta au citron Emulsion à l'arabica et jus de crustacé <i>Brittany Lobster, polenta flavored with lemon, arabica emulsion and shellfish juice</i>	89 €
Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre"- plat signature <i>Lightly smoked european pollock with caviar "ossetra" sauce</i>	105 €

VIANDE, VOLAILLE, ABAT
MEAT, POULTRY, OFFAL

Filet et boudin blanc d'agneau du Quercy à la cazette de Bourgogne, asperges vertes et jus à l'agastache <i>Lamb fillet and white pudding flavoured with hazelnut, green asparagus and agastache sauce</i>	75 €
Filet mignon de veau poêlé et tête confite, Mille-feuille de blette à la truffe <i>Pan-fried veal filet mignon with calf's head confit, Swiss chard and black truffle mille-feuille</i>	78 €
Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses plat signature <i>Ginger-accented heart of veal sweetbread, baby onions, rhubarb and young radishes</i>	78 €
Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - plat signature (1 heure de cuisson) pour 2 personnes <i>Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2</i>	89 € par pers. per pers.
Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - plat signature <i>Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes</i>	39 €

FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

CHEESE, SWEET & DESSERT

Le plateau des fromages de France <i>Discover the great cheeses of France</i>	32 €
Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre <i>Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits</i>	28 €
Biscuit moelleux aux agrumes et sorbet à la Mandarine Impériale <i>Soft biscuit, citrus and mandarin sorbet</i>	28 €
Libre interprétation de la poire "Belle Hélène" <i>Free interpretation of "poire Belle Hélène" dessert</i>	28 €
Le chocolat en trois dimensions <i>Chocolate in three dimensions</i>	28 €
Promenade hivernale en forêt d'Othe <i>Winter walk in our forest</i>	28 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - plat signature <i>Napoleon with three light custards</i>	30 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature <i>Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals</i>	30 €

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, variation autour du chou, gelée de citron
Servi avec un pain toasté aux baies de Timut



Savourez nos Plats

Noix de Saint-Jacques poêlées et consommé de crevettes aux saveurs d'orient
Petite salade de fleur de banane

Ravioles d'épinard, persil et burrata, truffe blanche "Bianchetti"
Crème dubarry au vieux parmesan

Ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

Filet et boudin blanc d'agneau du Quercy à la cazette de Bourgogne, asperges vertes
et jus à l'agastache



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Libre interprétation de la poire "Belle Hélène"

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

*Jean-Michel Lorain vous propose ces menus d'exception
voyage au coeur des saveurs du moment*

“Grand Menu” Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts 238 € ou 337 € avec l'accord mets et vins
Menu “Gourmand” :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts 198 € ou 289 € avec l'accord mets et vins
Menu “Découverte” :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 175 € ou 254 € avec l'accord mets et vins

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat
Dernière prise de commande pour le Grand Menu 13h30 et 21h30

LE MENU DÉJEUNER / LUNCH

Pour commencer / To start

Jambonnettes de grenouille, racine et feuilles de persil,

Velouté de cresson et citron de valence fermenté

Frog legs, root and parsley leaves, Cream of watercress and fermented black lemon valencia

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

Ocean oyster terrine

Foie gras de canard, variation autour du chou, gelée de citron

Servi avec un pain toasté aux baies de Timut

Duck foie gras, variation around cabbage, lemon jelly

Served with toasted bread with timut flavors

Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

Filet de barbue meunière, coques et poireau brulé

Fillet of Brill, cockles and burnt leek

Lieu jaune de ligne légèrement fumé sauce vin blanc

Lightly smoked european pollock white wine sauce

Filet de volaille fermière à la vapeur de champagne

Farm chicken fillet steamed in champagne

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

Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes

Douceurs et Desserts / Sweets & desserts

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

Napoleon with three light custards

Promenade hivernale en forêt d'Othe

Winter walk in our forest

Le chocolat en trois dimensions

Chocolate in three dimensions

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

82 € ou avec l'accord mets et vins 129 €

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

appetizer, 1 course and 1 dessert

€ 82 or including wine pairing € 129

for lunch, from Wednesday to Saturday

1 entrée, 2 plats et 1 dessert

96 € ou avec l'accord mets et vins 155 €

Menu servi au déjeuner tous les jours

appetizer, 2 courses and 1 dessert

€ 96 or including wine pairing € 155

for lunch, every day

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

Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl of wine per dish



INITIATION À LA GOURMANDISE

INTRODUCTION TO GOURMANDISE

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Depuis toujours, nous accordons la plus grande attention aux menus que nous proposons aux plus jeunes de nos convives, en leur laissant composer leur menu en toute liberté au fil de notre carte de saison.

En créant notre association "**Dessine-nous un Avenir**", nous avons décidé d'agir pour la sauvegarde de la biodiversité, de la faune sauvage et de la planète.

À ce titre, la Côte Saint-Jacques s'est engagée à reverser 50% du montant des consommations des enfants (jusqu'à 14 ans) à "**Dessine-nous un Avenir**", ainsi qu'un pourcentage des ventes sur certains produits de la Boutique. Les sommes collectées seront ensuite intégralement reversées à des associations qui se battent au quotidien aux côtés des animaux et des populations locales.

Le Menu

une entrée proposée par le maître d'hôtel

*

un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou du demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts.

Une salle de jeux est à la disposition des enfants, elle est située à l'étage au dessus du salon d'hiver



We suggest to our youngest guests to play a part of this beautiful adventure, by letting them compose freely their meal to have the pleasure to discover, appreciate and take full advantages of this experience, that will enable them to become a gourmet.

By creating our association "**Draw us a future**", we decided to act for the safeguarding biodiversity, wildlife and the planet. As such, Côte Saint-Jacques has committed to donate 50% of the total consumption of children (up to 14 years old) to "**Draw us a Future**", as well as a percentage of sales on certain products in the shop. The sums collected will then be entirely donated to associations that fight daily alongside animals and local populations.

Menu

one starter proposed by our maitre d'hôtel

*

one meal or half meal chosen in the menu

*

one dessert

The price of this menu is the price of the chosen dish or half portion, the starter and the dessert are offered.

A playroom is available for kids, which is located upstairs the Bar.