



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.



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

POUR COMMENCER ...
TO START

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort 88 €
Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, 69 €
variation autour de la capucine en aigre-doux
*Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami,
Variation around the nasturtium in sweet and sour*

Huîtres spéciales en petite terrine océane - **Plat signature** 68 €
Ocean oyster terrine

Arbre Estival aux girolles, haricots et saveurs de notre jardin 68 €
Summer tree, chanterelles, beans and flavors of our garden

Ravioles de tourteau, Langoustines et foie gras dans un consommé de crevette 78 €
Ravioles of crab, langoustines and foie gras in a Shrimp consommé

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

| | |
|---|-------|
| Dentelle de Sandre et duxelles de cèpe sauce Pauchouse <i>Pikeperch lace and ceps duxelles "sauce Pauchouse"</i> | 72 € |
| Ormeaux de plongée et couteaux, mousseline d'ail et fèves Girolles et salicornes <i>Abalone and razor clam, garlic creams and broad beans chanterelle mushrooms and glasswort</i> | 79 € |
| Escargots "Gros gris" et gribiche de tête de veau, crèmes de girolle et de roquette <i>Snails and calf's head, in a gribiche sauce, cream of chanterelle mushrooms and arugula salad</i> | 69 € |
| Homard "Pattes bleues" grillé, artichauts et piquillos et chips de topinambours sauce au safran <i>Brittany lobster, Artichokes and Piquillos, Jerusalem artichoke chips and Saffron Sauce</i> | 89 € |
| Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Oscietre"- plat signature <i>Lightly smoked european pollock with caviar "ossetra" sauce</i> | 105 € |

VIANDE, VOLAILLE, ABAT
MEAT, POULTRY, OFFAL

| | |
|--|--------------------------------|
| Filet de veau de lait et plat de côte confit, Tian provençal, Fleur de courgette en tempura et sauce Chimichurri <i>Filet of milk-fed veal and short rib, Provençal Tian, zucchini flower in tempura and Chimichurri sauce</i> | 76 € |
| Filet de canard de Challans, boulgour d'épeautre et petits oignons glacés, sauce aux épices <i>Duck fillet of Challans, spelled bulgur and baby onions glazed, served with a slightly spicy sauce</i> | 69 € |
| 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 € |
| Sablé, Rhubarbe et mélisse, glace à la cardamome <i>Rhubarb and lemon balm shortbread cake, and cardamom ice cream</i> | 28 € |
| Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne <i>Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant</i> | 28 € |
| Le chocolat en trois dimensions <i>Chocolate in three dimensions</i> | 28 € |
| Panier de légumes du jardin, Carrot cake et sorbet betterave-cassis <i>Basket of vegetables from the garden, carrot cake, beetroot and blackcurrant sorbet</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

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, variation autour
de la capucine en aigre-doux



Savourez nos Plats

Ormeau de plongée et couteaux, crème d'ail et fèves, girolles et salicornes

Homard "Pattes bleues", grillé, artichauts et piquillos et chips de topinambours
Jus de crustacé épicé

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

Filet de veau de lait et plat de côte confit, Tian provençal,
Fleur de courgette en tempura et sauce Chimichurri



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne

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 336 € avec l'accord mets et vins |
| Menu "Gourmand" : | 1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts 198 € ou 287 € avec l'accord mets et vins |
| Menu "Découverte" : | 1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 168 € ou 246 € 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

ENJOY THE POETRY OF OUR MENUS

To start

Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream
or
Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami, Variation around
the nasturtium in sweet and sour



Appreciate our dishes

Abalone and razor clam, garlic creams and broad beans chanterelle mushrooms
and glasswort

Brittany lobster, Artichokes and Piquillos, Jerusalem artichoke chips
and spiced lobster juice

Ginger-accented heart of veal sweetbread, baby onions, rhubarb and young radishes

Fillet of milk-fed veal and short rib, Provençal Tian, zucchini flower in tempura
and Chimichurri sauce



Discover the great cheeses of France



Sweets & Desserts

Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant

Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals

*Beautiful scents, tastes and flavor for a beautiful meal
especially prepared for you by Jean-Michel Lorain*

| | |
|--|--|
| "Grand Menu" Jean-Michel Lorain : | appetizer, four courses, cheeses and 2 desserts € 238 or € 336 including wine pairing |
| Menu "Gourmand" : | appetizer, 3 courses, cheeses and 2 desserts € 198 € or € 287 including wine pairing |
| Menu "Découverte" : | appetizer, 2 courses, cheeses and dessert € 168 or € 246 including wine pairing |

Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl wine per dish
Last order for "gourmand" and "grand menu": 1.30 pm and 9.30 pm

LE MENU DÉJEUNER / LUNCH

Pour commencer / To start

Ravioles de tourteau, Homard et foie gras, Consommé de crevette

Ravioles of crab, lobster and foie gras in a shrimp consommé

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

Ocean oyster terrine

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami,

variation autour de la capucine en aigre-doux

Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami,

Variation around the nasturtium in sweet and sour

Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

Morue fraîche à la purée d'ail et au jus de viande

Fresh cod, garlic puree and meat juice

Lieu jaune de ligne légèrement fumé sauce vin blanc

Lightly smoked european pollock white wine sauce

Filet de canard de Challans, boulgour d'épeautre et petits oignons glacés, sauce aux épices

Duck fillet of Challans, spelled bulgur and baby onions glazed, served with a slightly spicy sauce

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

Sablé, Rhubarbe et mélisse, glace à la cardamome

Rhubarb and lemon balm shortbread cake, and cardamom ice cream

Le chocolat en trois dimensions

Chocolate in three dimensions

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
79 € ou avec l'accord mets et vins 124 €
Menu servi au déjeuner tous les jours sauf le dimanche et jours fériés

appetizer, 1 course and 1 dessert
€ 79 or including wine pairing € 124
for lunch, from Wednesday to Saturday

1 entrée, 2 plats et 1 dessert
94 € ou avec l'accord mets et vins 152 €
Menu servi au déjeuner tous les jours

appetizer, 2 courses and 1 dessert
€ 94 or including wine pairing € 152
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.