



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.



La Côte Saint-Jacques & Spa *****
14, faubourg de Paris - 89300 JOIGNY
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - lorain@relaischateaux.com



P O U R C O M M E N C E R

Foie gras de canard poêlé et grosses langoustines, gelée de dashi et caviar d'aubergine Petit pain aux algues	85 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature	69 €
Escargots "petits gris" de Hervé Ménélot, déclinaison de tomates, chèvre frais et sauge	69 €
Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort	89 €

P O U R S U I V R E

Homard "Pattes bleues" polenta au citron, émulsion à l'Arabica	92 €
Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètré" - plat signature	105 €
Ombre de la ferme de Crisenon cuit au barbecue, concombres du jardin et cazette de Bourgogne	69 €
Filets de pigeon fermier, déclinaison de maïs et piquillos, jus réduit au beurre fumé	75 €
Lapin fermier de l'Yonne à l'agastache, Lentilles vertes du pays d'Othe, Girolles et figues fraîches	72 €
Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature	78 €

F R O M A G E & D E S S E R T

Le plateau des fromages de France	32 €
Le chocolat en trois dimensions	28 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature	30 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - plat signature	30 €
Entremet "Framboisier", sorbet framboise-agrume et tuile à la pistache	28 €
La danseuse étoile, Chocolat, Vacherin fraise timut et sorbet à l'huile d'olive	30€

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

Ombre de la ferme de Crisenon cuit au barbecue, concombres du jardin
et cazette de Bourgogne

Homard "Pattes bleues" polenta au citron, émulsion à l'Arabica

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

Filet de pigeon fermier, déclinaison de maïs et piquillos, jus réduit au beurre fumé



Fromages de France



Douceurs et Desserts

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

Entremet "Framboisier", sorbet framboise-agrume et tuile à la pistache

*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

NOTRE MENU DÉJEUNER

Pour commencer votre déjeuner...

Nous vous offrons une trilogie de nos entrées du moment à déguster
En quelques bouchées...

Escargots "petits gris" de Hervé Ménélot, déclinaison de tomates, chèvre frais et sauge

&

Foie gras de canard poêlé, gelée de dashi et caviar d'aubergine

&

Fraîcheur de Homard, crème d'amande et petits pois,

Le jus des cosses émulsionné

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Omble de la ferme de Crisenon cuit au barbecue, concombres du jardin
et cazette de Bourgogne

Lapin fermier de l'Yonne à l'agastache, Lentilles vertes du pays d'Othe,
Girolles et figue fraîche

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

Entremet "Framboisier", sorbet framboise-agrume et tuile à la pistache

**1 trilogie d'entrées, 1 plat et 1 dessert
85 € ou avec l'accord mets et vins 132 €**

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

**1 trilogie d'entrées, 2 plats et 1 dessert
98 € ou avec l'accord mets et vins 158 €**

Menu servi au déjeuner tous les jours

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