



La Côte Saint Jacques Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/joigny/la-cote-saint-jacques>
14 Fbg De Paris, 89300 Joigny, France
+33386620970 - cotesaintjacques.com

Categories

Plat

Dessert

Entree

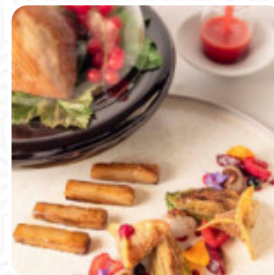
Poisson, Crustacé, Coquillage

VIANDE, VOLAILLE, ABAT

Pour Commencer / To Start

Sets

Savourez nos Plats / Enjoy our dishes



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Côte Saint Jacques Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Pasta

RAVIOLI

Fish

SEA BASS

Beef Dishes

FILET MIGNON

Indian

SOFT DRINKS

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Beverages

JUICES

Hot Drinks

COFFEE

Fromages

LE PLATEAU DES FROMAGES DE FRANCE 32 €

Le Grain De Café

LE GRAIN DE CAFÉ 28 €

Sides

CHEESE BOARD

Restaurant Category

DESSERT

Sets

MENU DÉJEUNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT 78 €

MENU DÉJEUNER 1 ENTRÉE, 2 PLATS ET 1 DESSERT 92 €

French

CROISSANT

FOIE GRAS

Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

ÉCHINE DE COCHON DU LIMOUSIN PRÉPARÉE COMME UN LIÈVRE À LA ROYALE

FILET DE BICHE, CRÈME DE NOISETTE ET DE BUTTERNUT, MOUTARDES ET AMARANTE

Douceurs et Desserts / Sweets & desserts

FIGUE RÔTIE ET NOUGAT GLACÉ AU PAIN D'ÉPICES EN COQUE DE CHOCOLAT

MILLE-FEUILLE AUX TROIS CRÈMES LÉGÈRES

FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

POMMES CARAMÉLISÉES, FEUILLES D'AUTOMNE ET GLACE CAMEL, SAUCE AU COING 27 €

MILLE-FEUILLE AUX TROIS CRÈMES LÉGÈRES - PLAT SIGNATURE 28 €

Para Empezar

La Côte Saint Jacques Menu



FRAÎCHEUR DE HOMARD ET LÉGUMES
NOUVEAUX DANS UN FIN GASPACHO
BLANC AUX AMANDES ET PETITE
SALADE DE CRESSON

ÎLE FLOTTANTE AU CAVIAR
"PETROSSIAN", GELÉE D'AIL NOIR ET
CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT

DÉGUSTATION DE CHOUX-FLEURS EN
AIGRE-DOUX, UN ZESTE D'ARABICA ET
DE CITRON

Pour Commencer / To Start

HUITRES SPÉCIALES EN PETITE
TERRINE OCÉANE

FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ,
ENDIVES ET MAÏS DOUX SERVI AVEC UN
CONSOMMÉ AU THÉ FUMÉ LAPSANG
SOUCHONG ET AUX AGRUMES

ROSACE DE SAINT-JACQUES SUR UNE
FINE GELÉE À L'AIL NOIR, ÉMULSION DE
TOPINAMBOURS ET RADIS ROSES

VIANDE, VOLAILLE, ABAT

FILET DE CHEVREUIL CRÈME DE
NOISETTE ET BEURRE MOUTARDE 72 €
ET AMARANTE

PERDREAU RÔTIE AVEC CROSNES
ET PÂTE "LANGUE D'OISEAU", JUS
DE CUISSON ET ÉMULSION À LA
CARDAMOME NOIRE 69 €

NOIX DE RIS DE VEAU AU
GINGEMBRE, PETITS OIGNONS,
RHUBARBE ET RADIS ROSES 76 €

POULARDE DE BRESSE À LA
VAPEUR DE CHAMPAGNE - PLAT
SIGNATURE (1 HEURE DE
CUISSON) POUR 2 PERSONNES -
PAR PERS. 88 €

Entree

ILE FLOTTANTE AU CAVIAR
"KRISTAL", GELÉE D'AIL NOIR ET
CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT 88 €

HUÎTRES SPÉCIALES EN PETITE
TERRINE OCÉANE PLAT 68 €
SIGNATURE

LUCULLUS DE FOIE GRAS ET
CANARD PRÉPARÉ COMME UN
PASTRAMI, VARIATION AUTOUR DE
LA CAPUCINE EN AIGRE-DOUX 69 €

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES
ET NOIX DE RIS DE VEAU DANS UN
FIN GASPACHO DE CHOU-RAVE ET
CHUTNEY D'AUBERGINE 75 €

ET SI LES TRUFFES POUSSAIENT
DANS LES ARBRES ? 72 €

Poisson, Crustacé, Coquillage

MOUSSELINE DE BROCHET,
SAVEURS ET SENTEURS 56 €
AUTOMNALES DE NOS SOUS-BOIS

PAVÉ DE SANDRE, CRÈME DE
POTIMARRON ET CÉRÉALES,
SAUCE ÉMULSIONNÉE AU BEURRE
DE SARRASIN 66 €

NOIX DE SAINT-JACQUES,
DÉCLINAISON DE CHOUX ET
SAVEURS D'AGRUMES 75 €

VARIATION AUTOUR DE LA POMME
DE TERRE ET LA TRUFFE
BLANCHE D'ALBA 88 €

BAR DE LIGNE LÉGÈREMENT
FUMÉ AU CAVIAR "OSCIETRA" -
PLAT SIGNATURE 105 €

Dessert

GLACE À LA ROSE EN TULIPE
CROUSTILLANTE ET PÉTALES DE
ROSE CRISTALLISÉS PLAT
SIGNATURE 30 €

BLUEBERRY PIE

LIBRE INTERPRÉTATION DU KIR
ROYAL AU CASSIS DE
BOURGOGNE 28 €

LE CHOCOLAT EN TROIS
DIMENSIONS 28 €

La Côte Saint Jacques Menu



PYRAMIDE CROUSTILLANTE,
MOUSSE NOISETTE, SORBET
CHOCOLAT ET CRÈME CITRON 28 €

BAVAROIS COCO, CRÈME LÉGÈRE
AU JASMIN ET FRUITS EXOTIQUES 28 €
EN ÉQUILIBRE

MILLE FEUILLES AUX TROIS
CRÈMES LÉGÈRES PLAT
SIGNATURE 30 €

These Types Of Dishes Are Being Served

LOBSTER

FISH

LAMB

OYSTERS

DESSERTS

BREAD

PASTA

Ingredients Used



FRUIT

SHRIMP

SPINACH

DUCK

CHEESE

MACKEREL

ESCARGOT

CHOCOLATE

Plat

HOMARD PATTES BLEUES PIEDS
DE PORCS CONFITS ET CAROTTES 89 €
NOUVELLES À LA CARDAMOME

LIEU JAUNE DE LIGNE
LÉGÈREMENT FUMÉ AU CAVIAR 105 €
"OSCIÈTRE" PLAT SIGNATURE

GÉNÈSE D'UN PLAT SUR LE THÈME
DE L'HUÎTRE PLAT SIGNATURE 72 €

NOISETTES DE CHEVREUIL,
POLENTA À LA FARINE DE 76 €
TARAGNA, MOUSSELINE DE
PANAI SAUCE À L'ARABICA

NOIX DE SAINT-JACQUES,
EMBEURRÉE DE CHOIX DE 75 €
BRUXELLES, COURGE SPAGHETTI
ET PICKLES DE BUTTERNUT
SAUCE SATÉ

FILET DE LÉGINE, SALSIFIS ET
CROSNES, SAUCE HOLLANDAISE À 68 €
LA BERGAMOTE

POULARDE DE BRESSE À LA
VAPEUR DE CHAMPAGNE PLAT
SIGNATURE (1 H DE CUISSON 89 €
POUR 2 PERSONNES) PAR
PERSONNE

NOIX DE RIS DE VEAU AU
GINGEMBRE, PETITS OIGNONS, 76 €
RHUBARBE ET RADIS ROSES -
PLAT SIGNATURE

PIGEON FERMIER RÔTI, CERFEUIL
TUBÉREUX, BETTERAVE ET 72 €
CASSIS

CANARD SAUVAGE AUX HUÎTRES
GILLARDEAU, TOMBÉE D'ENDIVES, 69 €
CARMINES ET ÉCHALOTES
CONFITES

BOUDIN NOIR FAIT À LA MAISON
ET PURÉE MOUSSELINE À 39 €
L'ANCIENNE PLAT SIGNATURE

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Côte Saint Jacques Menu



La Côte Saint Jacques

14 Fbg De Paris, 89300 Joigny,
France

Opening Hours:
Tuesday 15:00-23:00
Wednesday 07:15-23:00
Thursday 07:15-23:00
Friday 07:15-23:00
Saturday 07:15-23:00
Sunday 07:15-23:00

Made with [Menu](#)

