

J'AIME, La Côte Saint Jacques et la famille Lorain

Depuis son ouverture il y a déjà plus de 4 ans, notre restaurant Jaime by Jean Michel Lorain propose à ses clients une expérience culinaire incomparable basée à la fois sur les traditions de la cuisine française, l'innovation, le talent et l'imagination du chef doublement étoilé Jean-Michel Lorain et l'histoire de sa famille et de sa maison la Côte Saint Jacques située sur les rives de l'Yonne, une magnifique rivière au nord de la Bourgogne.

La Côte Saint Jacques a été créée par la grand-mère du chef, Marie Lorain après la deuxième guerre mondiale. La petite pension de famille de l'époque s'est peu à peu transformée et l'histoire s'est poursuivie avec Michel et Jacqueline Lorain qui en ont fait à force de travail l'un des meilleurs restaurants de France en gagnant notamment une première étoile Michelin en 1971 puis une deuxième en 1976.

En 1983 Jean-Michel Lorain est revenu travailler avec ses parents et en 1986 ils ont obtenu la distinction suprême : 3 étoiles Michelin. Aujourd'hui même si le restaurant ne détient plus que 2 étoiles il reste un des tous meilleurs de France et l'hôtel, classé 5 étoiles possède un magnifique SPA.

Perpétuer, Réécrire et réinventer l'Histoire

L'Histoire de la famille se perpétue à Bangkok avec la quatrième génération puisque c'est Marine, la fille de Jean Michel qui dirige la salle de restaurant avec beaucoup de passion et d'élégance.

Depuis Décembre 2017 nous sommes très fiers d'avoir obtenu une première étoile Michelin grâce au Talent du chef Amerigo Sesti qui orchestre les cuisines avec brio et au travail de toute notre équipe qui vit avec passion cette belle aventure

Aujourd'hui nous avons décidé d'aller encore plus loin dans notre démarche de cuisinier soucieux, à la fois, d'offrir une expérience incroyable à nos clients et de respecter notre environnement et de préserver la biodiversité. Nous vous proposons donc une cuisine qui garde toutes les qualités de ses bases françaises et ses liens intimes avec la Côte Saint Jacques mais composée presque exclusivement des magnifiques produits que nous offrent l'histoire et les différentes régions de la Thaïlande.

Cette quête permanente d'Amerigo pour dénicher de nouveaux producteurs nous a permis de réécrire et de réinventer nos bases et nos recettes en un parfait équilibre entre le savoir-faire Français et les richesses locales.

LE PICNIC DE J'AIME

Infusion d'oignons et navets



Salade de légumes oubliés, chutney de betterave

Mousse de ricotta fumée aux herbes



Gambas, mille-feuille de carotte, sauce Nantua aux fruits de la passion

Ou

Blanc de volaille fermier, tourbillon de légumes et sauce crémeuse au Champagne



Sélection de fromages affinés
(Supplément de 350 THB)



La grenade et le maïs

1,150 THB par personne hors boissons

Sélection de vins au verre

Prego Nero Prosecco DOC Brut NV, Bisol & Figli, Veneto

Domaine Tariquet, sauvignon blanc, 2020, Côtes de Gascogne, France

Miraval, Côtes de Provence, 2020, France

Pont de Gassac 2019, Moulin de Gassac, IGP Pays d'Hérault Languedoc-Roussillon, France

350 THB au verre et 1,700 THB la bouteille

Tous nos prix sont en Thai Bath et soumis à des frais de service de 10%
et à la taxe gouvernementale applicable.



LA CARTE



ENTRÉES

Bouillabaisse en consommé	380
✓ Infusion d'oignons et navets	290
✓ Salade de légumes oubliés, chutney de betterave et mousse de ricotta fumée aux herbes	580
Rosace de gambas et salade de Palmiste frais, vinaigrette retour des Iles	620
Huitres Gillardeau n°2, mangue verte et variation autour de l'échalote	890
Marbré de foie gras et canard, marmelade de goyave et brioche	820

Tous nos prix sont en Thai Bath et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe gouvernementale applicable

PLATS PRINCIPAUX



✓ Raviolis truffés, champignons, christophine et émulsion à l'ail	770
Bar légèrement fumé et sauce au caviar	1490
Gambas, mille-feuille de carotte, sauce Nantua aux fruits de la passion	920
Flétan poêlé à la meunière, Suaeda maritima, œufs de saumon et emulsion à l'oursin	1150
Blanc de volaille fermier, tourbillon de légumes et sauce crémeuse au Champagne	890
Filets de Pigeon, topinambour à la truffe et sauce Arabica	1880
Bavette de boeuf Wagyu poêlée, purée de pomme de terre parfumée au chou fumé et sauce au poivre vert	1550

Tous nos prix sont en Thai Bath et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe gouvernementale applicable.



DESSERTS

Chocolat noir de Prachuap, caramel au sucre de palme et sauce soja	360
Betterave, praline de macadamia et café	310
Mille-feuille aux trois crèmes légères	340
La grenade et le maïs	290

Tous nos prix sont en Thai Bath et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe gouvernementale applicable