



La Côte Saint-Jacques célèbre ses 80 ans avec un dîner

“6 mains” exceptionnel en compagnie de Michel Sarran !

À Joigny, **La Côte Saint-Jacques** ouvre les célébrations de ses **80 ans** avec une soirée d’exception pensée comme un hommage à l’histoire, à la transmission et aux fidélités qui traversent les générations.

Le **dimanche 19 avril 2026**, **Jean-Michel Lorain** accueillera **Michel Sarran** et **Alexandre Bondoux** pour un **dîner “6 mains”** inédit, imaginé comme un grand moment de gastronomie et de convivialité.





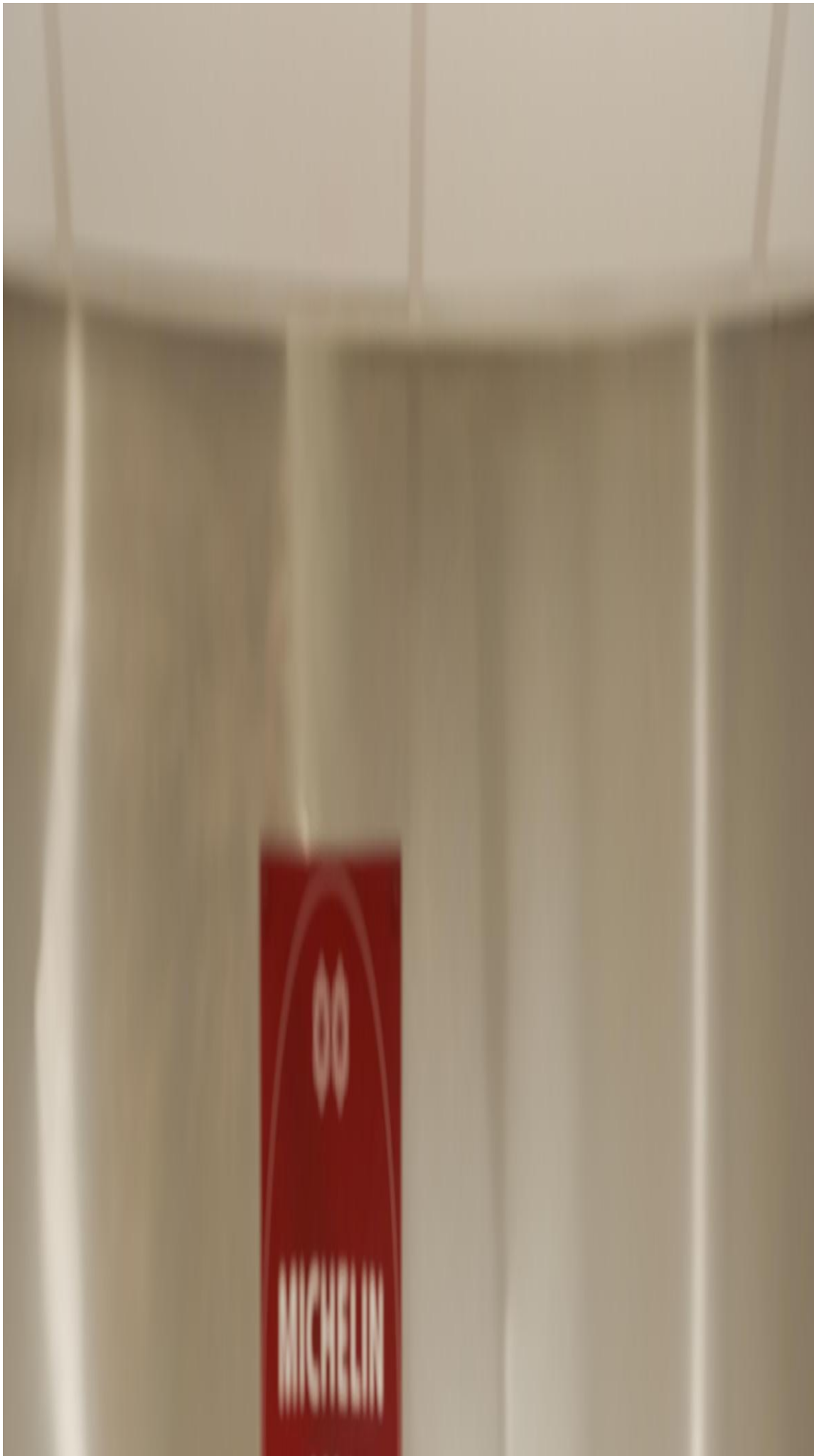
Photos d'archives : Les chefs Michel Sarran et Jean-Michel Lorain.

Pour cette **maison fondée en 1946** et devenue au fil des décennies l'une des grandes institutions de la gastronomie française, cet anniversaire ne pouvait se vivre sans faire appel à celles et ceux qui ont marqué son parcours. **Michel Sarran** s'est ainsi imposé comme une évidence. **Entre 1987 et 1989, le chef a secondé Michel et Jean-Michel Lorain en cuisine.** Il incarne à la fois la

transmission du métier, le compagnonnage et une amitié restée intacte au fil du temps. En l'invitant à ouvrir cette année anniversaire, La Côte Saint-Jacques célèbre autant une mémoire vivante qu'une certaine idée de la cuisine, fondée sur les liens humains, l'exigence et la fidélité.



Le chef Michel Sarran - Crédit photo : Anne Emmanuelle Thion



Les chefs Alexandre Bondoux et Jean-Michel Lorain.

Cette soirée exceptionnelle réunira donc **Michel Sarran** aux côtés de **Jean-Michel Lorain** et d'**Alexandre Bondoux**, aujourd'hui à la tête des cuisines du restaurant doublement étoilé. Avant le dîner, les convives pourront partager un **apéritif convivial en compagnie des trois chefs**, dans l'esprit de rencontre et de générosité qui accompagne cette célébration. La suite se prolongera autour d'un **menu unique en cinq plats**, accompagné d'un **accord mets et vins proposé par les sommeliers de la maison**, avec la présence de **grandes signatures culinaires** et de **plats emblématiques** qui disent à la fois l'héritage et l'élan contemporain de **La Côte Saint-Jacques**.

Proposé au tarif de **380 euros par personne**, ce dîner comprend les apéritifs, les eaux, l'accord mets et vins ainsi que le café. Il sera servi exclusivement au dîner, le **dimanche 19 avril 2026**. La soirée est limitée à **60 couverts** seulement.



MAISON LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES



Menu du Dîner "6 mains"

Dimanche 19 avril 2026

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

Jean-Michel Lorain

*

La soupe tiède de foie gras à l'huître de Belon

Michel Sarran

*

Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes,
crème d'amande citronnée et émulsion à la sauge

Alexandre Bondoux

*

Informations pratiques

Dîner "6 mains"

Dimanche 19 avril 2026

La Côte Saint-Jacques

14, faubourg de Paris

89300 Joigny

380 euros par personne

Apéritifs, eaux, accord mets et vins et café compris

Menu unique servi exclusivement au dîner

Réservations au 03 86 62 09 70



Un hôtel 5 étoiles au bord de l'eau

La Côte Saint-Jacques & Spa***** compte 22 chambres et suites ouvertes sur l'Yonne, à l'univers feutré imaginé par Karine Lorain en, personne. Terrasses, balcons et bow-windows dialoguent avec la rivière, au sein d'une atmosphère élégante et apaisante.

Face à l'hôtel, la Maison de Famille propose, de son côté, 10 clés contemporaines, dans un esprit plus confidentiel.





Un spa de 800 m² tourné vers la rivière

Inauguré en 2007, le spa s'étend sur 800 m² répartis sur deux niveaux. À l'étage supérieur : piscine intérieure de 6 × 12 mètres et bain à remous panoramique surplombant l'Yonne.

Au niveau inférieur : hammam, sauna, cabines de soins simples et doubles, baignoire en terrazzo intégrée à certains rituels signatures tels que l'Élixir des Tropiques ou le Rituel Impérial Japonais. Les soins du visage sont signés PAOMA, les rituels corps DECORTÉ.

Un jardin d'agrément au bord de l'Yonne prolonge l'expérience...





Une maison familiale et engagée

Kids friendly, la maison propose un menu « Initiation à la Gourmandise », une salle de jeux ou encore un service de baby-sitting sur demande...

L'engagement durable est structuré autour de l'association « Dessine-nous un Avenir », créée par Karine et Jean-Michel Lorain, à laquelle 50 % des consommations enfants sont reversées. Potager, circuits courts, pêche durable, réduction du plastique et investissements en cuisine éco-responsable participent à cette démarche globale.





3 bonnes raisons de découvrir La Côte Saint-Jacques

1. Une maison familiale de quatre générations

Depuis 1945, l'histoire de la famille Lorain se transmet sans rupture. De la pension ouverte par Marie Lorain à la table doublement étoilée aujourd'hui dirigée par Alexandre Bondoux, la maison incarne 80 ans de transmission, d'exigence et d'évolution constante au bord de l'Yonne.

2. Une expérience gastronomique doublement étoilée

La table met en dialogue héritage et modernité. Alexandre Bondoux signe une cuisine lisible, précise et tournée vers la saison, tout en prolongeant

les plats emblématiques de la maison comme la Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne ou le Mille-feuille aux trois crèmes.

3. Un art de vivre complet au bord de l'eau

Hôtel 5 étoiles de 22 chambres, Maison de Famille, spa de 850 m² avec piscine intérieure 6 × 12 m et bain à remous panoramique, jardin au bord de l'Yonne, expériences culinaires et œnologiques... La Côte Saint-Jacques est une destination à part entière, entre détente, gastronomie et découverte de la Bourgogne.