


ENTRÉES .

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles	23€
Œuf parfait, crémeux de morbier, pommes de terre rissolées jambon cru et bouquet de frisée Onsen egg, morbier cheese cream, fried potatoes, dry-cured ham and frisée lettuce	25€
Velouté de potimarron, châtaigne grillée, émulsion à la châtaigne  22€ Pumpkin velouté, grilled chestnut and chestnut foam	22€
Tartare de saumon, avocat et coriandre vinaigrette au gingembre Salmon tartar with avocado and coriander, ginger dressing	26€
La Belon de Cancale N°2, Bio par 6 ou 12 Organic Belon oysters N°2 from Cancale, half a dozen or a dozen	27€ / 54€


PLATS .

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne Baked cod with local organic lentils, champagne sauce	35€
Blanquette de lotte et lieu jaune, riz pilaf Monkfish and Atlantic pollock «blanquette» ragout with pilaf rice	39€
Homard bleu snacké, pincés rôties au beurre d'agrumes purée de panais à la clémentine et panais rôti Pan-seared blue lobster, claws in citrus butter parsnip puree with tangerine and roasted parsnip	78€
Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» Herb crusted chicken supreme from Champagne «Les Nominettes» handcrafted regional pasta	33€
Colvert rôti sur coffre, broccoletti et oignon doux caramélisé jus court au miel Bone-in roasted wild duck, broccoletti and caramelized sweet onion honey pan sauce	43€
Filet de bœuf grillé aux poivres, mille-feuilles de pomme de terre mesclun de salade et sauce au poivre vert Pepper crusted beef fillet with green pepper gravy potato mille-feuille and mixed leaves salad	48€
Penne au blé ancien, champignons de saison et citron confit  33€ Heirloom wheat penne pasta with mushrooms in season and candied lemon	33€
Saint-Jacques snackées, risotto au potimarron salicorne et émulsion verte Pan-seared sea scallops, pumpkin risotto with glasswort and green aromatic foam	42€
Suggestion du jour Recommendation of the day	Prix selon le marché Market price

FROMAGES .

Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	16€
---	-----

DESSERTS .

Pomme Granny Smith en tatin, crème crue vanillée et feuilletage Granny Smith apple tatin, vanilla raw cream and puff pastry	18€
Tartelette aux agrumes, noisettes et meringue allégée Citrus tartlet, hazelnut and light meringue	16€
Moelleux, cœur coulant et tuile craquante à la noisette Hazelnut lava cake and crispy tuile	17€
Chou façon profiterole au chocolat Caraïbes 66% praliné cacahuète Profiterole-style puff pastry with Caribbean chocolate 66% and peanut praliné	18€
Riz au lait d'amande au safran de la Marne  16€ sablé à la cardamome Almond milk rice pudding with saffron from the Marne region cardamom shortbread	16€



Ancien relais de poste, le Royal Champagne offrait aux cavaliers une étape agréable et conviviale pour se restaurer et changer de monture avant de reprendre la route.

The Royal Champagne old « Relais de poste » has always given riders the opportunity to take a break, rest, appreciate a convivial meal and change horses before taking the road. again.



Sélection végétalienne
Vegan selection

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Toutes nos viandes sont d'origine française. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.
Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.
Origin of our meats: France. The list of allergens is available at the reception.

CROISETTE .

servi le déjeuner du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés
served for lunch from Monday to Friday included, excluding public holidays
(hors boissons / *excl. beverages*)

Œuf parfait, crémeux de morbier, pommes de terre rissolées
jambon cru, bouquet de frisée

Onsen egg, morbier cream cheese, fried potatoes,
dry-cured ham, frisée lettuce

OU

Velouté de potimarron, châtaigne grillée
émulsion à la châtaigne

Pumpkin velouté, grilled chestnut and chestnut foam

Blanquette de lotte et lieu jaune, riz pilaf

Monkfish and Atlantic pollock «blanquette» ragout with pilaf rice

OU

Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes
pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»

Herb crusted chicken supreme from Champagne
«Les Nominettes» handcrafted regional pasta

Chou façon profiterole au chocolat Caraïbes 66%
praliné cacahuète

Profiterole-style puff pastry with Caribbean chocolate 66%, peanut praliné

OU

Tartelette aux agrumes, noisettes et meringue allégée

Citrus tartlet, hazelnut and light meringue

42€



LE BELLEVUE
RESTAURANT & TERRASSE

