



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

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 TO THE ROAD. AGAIN.

ENTRÉES .

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes 🐎 Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles	24€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes poire et bouillon de radis Sea scallop carpaccio with citrus, pear and radish broth supplément caviar / additional Ossetra caviar 7gr (15€)	30€
Foie gras poêlé, ananas rôti et purée de céleri-rave Pan-seared foie gras, roasted pineapple and celeriac puree	34€
Tatin d'endives, bouquet de salade aux noix de pécan Chicory tatin, green salad with pecan nuts	26€
Soupe à l'oignon à la tomme des Ardennes 🐎 Onion soup with tomme cheese from the Ardennes	24€

PLATS .

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 🐎 Baked cod with local organic lentils, Champagne sauce	35€
Bar confit, espuma de pomme de terre à la coriandre fenouil rôti et sauce champagne Confit sea bass, potato espuma with coriander roasted fennel and Champagne sauce	40€
Aile de raie à la grenobloise tombée d'épinards et pomme fondante Skate wing with caper sauce, wilted spinach and fondant potato	54€
Suprême de volaille de Champagne, champignons de saison 🐎 pâtes artisanales de la Marne 'Les Nominettes' et jus court Chicken supreme from Champagne with seasonal mushrooms 'Les Nominettes' handcrafted regional pasta and gravy	33€
Filet de bœuf, pommes Darphin et salade fraîche jus court au thym Version Rossini (brioche, foie gras et truffe noire) Beef fillet, Darphin potatoes and fresh salad and thyme pan sauce Rossini style (brioche, foie gras and black truffle)	46€ 68€
Conchiglioni à la joue de bœuf braisée, légumes oubliés glacés jus court au Xérès Braised beef cheek conchiglioni, glazed heirloom vegetables sherry pan gravy	36€
Penne au potimarron et choux de Bruxelles (VG) Penne pasta with pumpkin and Brussels sprout	32€
Risotto verde, épinards et broccoletti snackés à l'huile d'olive (VG) émulsion verte au lait d'amande Risotto verde, sauteed spinach and broccoletti with olive oil green aromatic almond milk foam	34€

Suggestion du jour
Recommendation of the day

Prix selon le marché
Market price

FROMAGES .

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

DESSERTS .

Cheesecake aux agrumes, cédrat confit 🐎 sablé croquant au citron Citrus cheesecake, candied citron and crunchy lemon shortbread	18€
Brioche façon pain perdu, glace caramel onctueux à la levure boulangère Brioche french toast, baker's yeast ice cream and caramel	19€
Mousse tiède au chocolat 66%, cerise Amarena et glace au kirsch Warm chocolate mousse 66%, Amarena cherry and kirsch ice cream 🐎	17€
Tiramisu, biscuit moelleux aux amandes et café parfumé à l'Amaretto Tiramisu, almond lady fingers soaked in coffee and Amaretto	19€
Crumble aux poires confites, agrumes et sarrasin soufflé (VG) Candied pear and citrus crumble with puffed buckwheat	17€

MENU CROISSETTE . 45€

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)

Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection 🐎
Choice of starter, main, dessert, from the selection