



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 13h15 et de 19h à 21h15
Restaurant open every day from 12pm to 1:15pm and from 7pm to 9:15pm

ENTRÉES

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes	24€
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles	
 Velouté de potiron, graines de courge noisette, crème fraîche au romarin	22€
Pumpkin velouté, pumpkin seeds, hazelnut and rosemary scented crème fraîche	
Crabe, concombre en condiment sucrine, mayonnaise aux agrumes	35€
Crab, cucumber condiment, romaine lettuce, citrus mayonnaise	
Huîtres Gillardeau n°3, par 6 beurre d'algue et vinaigre de Reims	26€
Gillardeau oysters N°3, half a dozen, seaweed butter and Reims vinegar	
 Burrata des Pouilles, roquette tomates cerises marinées, pesto et pistache	28€
Apulian Burrata, rocket, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio	
Œuf parfait, purée de céleri fumée champignon de Paris brun, écumes aux céréales	26€
Onsen egg, smocked celeriac purée, brown mushroom and cereal foam	

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis	42€
Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis	
Caviar Oscière Royal Petrossian 30g ou 50gr condiments et blinis	155 / 240€
Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g condiments and blinis	
Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 7gr	15€
Additional Royal Ossetra caviar from Petrossian 7gr	

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Origine de nos viandes - bœuf : France, veau : Allemagne, agneau : Royaume-Uni.
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 - beef : France, veal : Germany, lamb : UK.
The list of allergens is available at the reception.

PLATS

Filet de bœuf Charolais Label Rouge flambé au cognac tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre	56€
Label Rouge Charolais beef fillet, flambéed with cognac wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce	
Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue tombée de poireau pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite	43€
Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe	
Volaille champenoise fumée au foin pralinée noisette et légumes oubliés, jus au thym citron	43€
Hay smocked chicken from Champagne hazelnut praline and heirloom vegetables, lemon thyme gravy	
 Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne	35€
Roasted cod with organic lentil ragout, Champagne sauce	
 Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli jus relevé à l'estragon et citron confit	42€
Confit lamb shoulder, snow pea and brocoli, tarragon pan sauce and candied lemon	
Turbotin parfumé aux aromates à partager légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes	Prix selon le marché
Aromatic whole turbot for two seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs	
Market price	
Suggestion du jour	Prix selon le marché
Recommendation of the day	
Market price	

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes	68€
Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce	
Pêche Durable / Sustainable Fishing	
Risotto à la truffe noire Melanosporum	58€
Melanosporum black truffle risotto	
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic	38€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil	

FROMAGES

Sélection de fromages affinés	16€
Matured cheese selection	

DESSERTS

Millefeuille chocolat Caraïbe 66% et noix de macadamia	18€
Caribbean chocolate 66% and macadamia nut millefeuille	
 Profiteroles, vanille de Madagascar et gavotte craquante	18€
Madagascar vanilla profiteroles and <i>gavotte</i> crisp	
 Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin crème onctueuse à la fève de tonka	17€
Pear from Champagne tatin-style tartlet smoothy tonka bean cream	
AOP Figs de Solliès rôties au miel de nos ruches à partager flambées au marc de Champagne et glace à la noisette	38€
DOP Solliès figs roasted with honey from our hives for two flambéed with marc de Champagne and hazelnut ice cream	
Fraîcheur pomme poire – fruits frais et sorbets	16€
Apple and pear – fresh fruits and sorbets	
 La Sainte-Honorée	18€
crème légère au sucre muscovado, vanille du Mexique et praliné	
Ms Saint-Honorée, light muscovado sugar cream, Mexican vanilla and praliné	

MENU CROISETTE

servi au 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

49€