



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 22€
noisette, crème fraîche au romarin
Pumpkin velouté, pumpkin seeds, hazelnut and rosemary scented crème fraîche

Crabe, concombre en condiment 35€
sucrine, mayonnaise aux agrumes
Crab, cucumber condiment, romaine lettuce, citrus mayonnaise

Huîtres Gillardeau n°3, par 6 ou 12 29 / 54€
beurre d'algue et vinaigre de Reims
Gillardeau oysters N°3, half a dozen seaweed butter and Reims vinegar

Burrata des Pouilles, jeunes pousses 28€
tomates cerises marinées, pesto et pistache
Apulian Burrata, baby greens, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio

Œuf parfait, purée de céleri fumée 26€
champignon de Paris brun, écume aux céréales
Onsen egg, smoked 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 Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr 155 / 240€
condiments et blinis
Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g
condiments and blinis

Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 7gr 25€
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, volaille : France, 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, poultry : France, lamb : UK.
The list of allergens is available at the reception.

PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne 35€
Roasted cod with organic lentil ragout, Champagne sauce

Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau 43€
pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite
Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe

Turbotin parfumé aux aromates à partager 35€
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes
Aromatic whole turbot for two
seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs

Volaille champenoise fumée au foin 43€
praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron
Hay smoked chicken from Champagne
hazelnut praline and heirloom vegetables, lemon thyme gravy

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli 42€
jus relevé à l'estragon et citron confit
Confit lamb shoulder, snow pea and broccoli, tarragon pan sauce, candied lemon

Filet de bœuf Charolais Label Rouge flambé au cognac 56€
tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre
Label Rouge Charolais beef fillet, flambéed with cognac
wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce

Suggestion du Chef
Chef's recommendation

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

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

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 gavotte crisp

Tartelette aux poires de la Champagne façon tatin 17€
crème onctueuse à la fève de tonka
Pear from Champagne tatin-style tartlet smoothy tonka bean cream

AOP Figs de Solliès rôties au miel de nos ruches à partager 38€
flambées au marc de Champagne et glace à la noisette
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

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€