



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
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

24€

Velouté de potiron, graines de courge
noisette, crème fraîche au romarin

Pumpkin velouté, pumpkin seeds, hazelnut and rosemary scented crème fraîche

22€

Crabe, concombre en condiment
sucrine, mayonnaise aux agrumes

Crab, cucumber condiment, romaine lettuce, citrus mayonnaise

35€

Mâche, truffe Melanosporum râpée, parmesan et vieux balsamique

Lamb's lettuce, Melanosporum truffle shavings, parmesan and aged balsamic vinegar

48€

Huîtres Gillardeau n°3, par 6 ou 12
beurre d'algue et vinaigre de Reims

Gillardeau oysters N°3, half a dozen seaweed butter and Reims vinegar

29 / 54€

Burrata des Pouilles, jeunes pousses
tomates cerises marinées, pesto et pistache

Apulian Burrata, baby greens, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio

28€

Œuf parfait, purée de céleri fumée
champignon de Paris brun, écume aux céréales

Onsen egg, smoked celeriac purée, brown mushroom and cereal foam

26€

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis
Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis

42€

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50g
condiments et blinis

Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g
condiments and blinis

155 / 240€

Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 7gr

Additional Royal Ossetra caviar from Petrossian 7gr

25€

PLATS

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

35€

Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau
pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite

Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe

43€

Turbotin parfumé aux aromates à partager
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes

Prix selon le marché

Aromatic whole turbot for two

Market price

seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs

Volaille champenoise fumée au foin
praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron

43€

Hay smoked chicken from Champagne

hazelnut praline and heirloom vegetables, lemon thyme gravy

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli
jus relevé à l'estragon et citron confit

42€

Confit lamb shoulder, snow pea and broccoli, tarragon pan sauce, candied lemon

Tournedos façon Rossini, lard de Colonnata
pomme purée, truffe Melanosporum et cresson

89€

Beef tenderloin Rossini-style, Lardo di Colonnata,
potato purée, Melanosporum truffle and watercress

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

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes
Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce

68€

Risotto à la truffe noire Melanosporum
Melanosporum black truffle risotto

58€

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic

38€

Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

Spaghetti alla carbonara, truffe Melanosporum et guanciale

72€

Spaghetti alla carbonara, Melanosporum truffle and guanciale

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 *gavotte* 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

Clémentine corse pochée et flambée au marc de champagne
sablé breton et glace au Cognac VSOP

38€

pour deux personnes

Corsican tangerine poached and flambéed with marc de Champagne

Brittany shortbread and VSOP Cognac ice cream

for two people

Fraîcheur pomme poire – fruits frais et sorbets

16€

Apple and pear – fresh fruits and sorbets

MENU CROISSETTE

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€

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.