

## ENTRÉES

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes <small>LACTOSE FREE</small>	24€
Velouté de potiron graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin <small>GLUTEN FREE - VEGGIE</small>	22€
Crabe, concombre en condiment sucrine, mayonnaise aux agrumes <small>GLUTEN FREE - LACTOSE FREE</small>	35€
Mâche, truffe Melanosporum râpée, parmesan et vieux balsamique <small>GLUTEN FREE - VEGGIE</small>	48€
Huîtres Gillardeau n°3, par 6 / 12 beurre d'algue et vinaigre de Reims <small>GLUTEN FREE</small>	29 / 54€
Burrata des Pouilles jeunes pousses, tomates cerises marinées, pesto et pistache <small>GLUTEN FREE - VEGGIE</small>	28€
Œuf parfait, purée de céleri fumée champignon de Paris brun, écume aux céréales <small>VEGGIE</small>	26€

## SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian crème raifort et blinis	42€
Caviar Oscière Royal Petrossian 30g ou 50gr condiments et blinis	155 / 240€
Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 7gr	25€

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.

## PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne <small>GLUTEN FREE</small>	35€
Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite <small>GLUTEN FREE</small>	43€
Turbotin parfumé aux aromates à partager légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes <small>GLUTEN FREE</small>	Prix selon le marché
Volaille champenoise aux notes de foin fumé praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron <small>GLUTEN FREE</small>	43€
Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli jus relevé à l'estragon et citron confit	42€
Tournedos façon Rossini, lard de Colonnata pomme purée, cresson <small>GLUTEN FREE</small>	89€
Filet de bœuf Charolais, tombée d'épinards pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre flambée au cognac <small>GLUTEN FREE</small>	56€
Suggestion du Chef <small>GLUTEN FREE</small>	Prix selon le marché

## PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes <small>Pêche Durable</small>	68€
Risotto à la truffe noire Melanosporum <small>GLUTEN FREE - VEGGIE</small>	58€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic <small>VEGGIE</small>	38€
Spaghetti alla carbonara, truffe Melanosporum et guanciale	72€

## AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses Légumes de saison Frites Pomme purée	10€
--	-----

## FROMAGES

Sélection de fromages affinés	16€
-------------------------------	-----

## DESSERTS

### *Honneur aux Dames !*

*Durant le mois de mars, les femmes sont à l'honneur.  
A cette occasion, notre cheffe pâtissière Claire Santos Lopes  
a imaginé une collection de desserts inspirés des figures féminines  
qui font rayonner l'hôtel au quotidien.*

Chocolat 70%, cardamome noire mousse légère au malt de la Champagne <i>inspiré par Stéphanie Vigneron, Directrice Adjointe</i>	18€
Kivi français façon tatin croustillant sarrasin et crème crue vanillée <small>GLUTEN FREE</small> <i>inspiré par Mélissa Bleuse, Gouvernante Générale</i>	17€
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil textures de café et mousse lactée <i>inspiré par Fanny Vale, Directrice Adjointe</i>	18€
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado pâte à croissant croustillante <i>inspiré par Cécile Ferry, Directrice des Ressources Humaines</i>	17€
Clémentine pochée et flambée au marc de champagne sablé breton et glace au Cognac VSOP <small>pour deux personnes</small>	38€
Vacherin aux agrumes de saison vanille de Madagascar <small>GLUTEN FREE - VEGAN - LACTOSE FREE</small> <i>inspiré par Anna Pierzak, Directrice du Spa</i>	18€



*Pour aller encore plus loin, 1 euro par dessert sera reversé à  
La Fondation des Femmes, association luttant notamment contre  
les violences conjugales et pour l'égalité homme-femme.*

## MENU CROISSETTE

servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés  
(hors boissons)

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

ou

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

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

ou

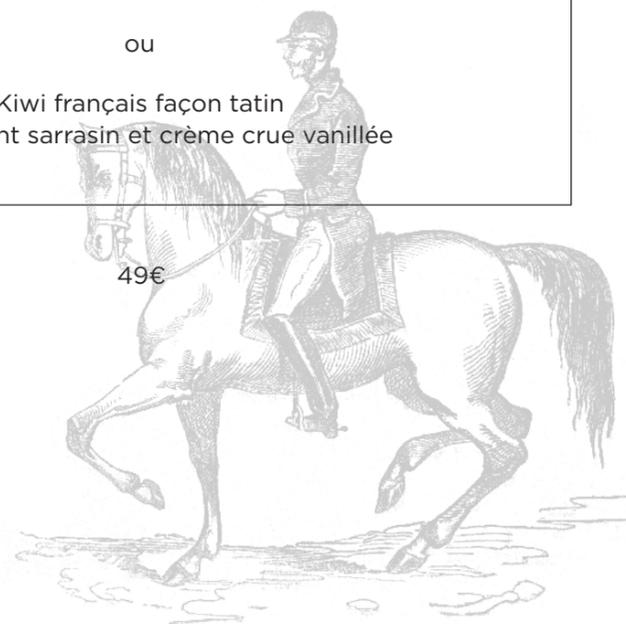
Dos de cabillaud doré, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne

Chocolat 70%, cardamome noire  
mousse légère au malt de la Champagne

ou

Kivi français façon tatin  
croustillant sarrasin et crème crue vanillée

49€



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

