



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 ou 12 beurre d’algue et vinaigre de Reims	29 / 54€
Gillardeau oysters N°3, half a dozen seaweed butter and Reims vinegar	
 Burrata des Pouilles, jeunes pousses tomates cerises marinées, pesto et pistache	28€
Apulian Burrata, baby greens, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio	
Œuf parfait, purée de céleri fumée champignon de Paris brun, écume aux céréales	26€
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 condiments et blinis	155 / 240€
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 pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite	43€
Sea scallops in seaweed butter, leek and saffron potato, butter sauce and trout roe	
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
Volaille champenoise aux notes de foin fumé praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron	43€
Chicken from Champagne scented with smoked hay 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	
Filet de bœuf Charolais, tombée d’épinards pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre flambée au cognac	56€
Charolais beef fillet, wilted spinach, fondant potatoes and crisps peppercorn sauce flambéed with cognac	

Suggestion du Chef	Prix selon le marché
Chef’s recommendation	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

 Chocolat 70%, cardamome noire mousse légère au malt de la Champagne	18€
Chocolate 70%, black cardamom, light Champagne malt cream	
 Kiwi français façon tatin, croustillant sarrasin et crème crue vanillée	17€
French kiwi Tatin tart, buckwheat crisp and vanilla clotted cream	
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil textures de café et mousse lactée	18€
Cappuccino tartlet, Brazilian coffee and milk mousse	
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado pâte à croissant croustillante	17€
Vanilla and celeriac custard tart with caramelized muscovado crispy Croissant dough	
Clémentine pochée et flambée au marc de champagne sablé breton et glace au Cognac VSOP	38€
Tangerine poached and flambéed with marc de Champagne Brittany shortbread and VSOP Cognac ice cream	pour deux personnes
Vacherin aux agrumes de saison, vanille de Madagascar	18€
Seasonal citrus and Madagascar vanilla « Vacherin »	for two people

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€