

ENTRÉES

Jambon de Reims, mâche et pickles de légumes 24€
LACTOSE FREE

Velouté de potiron 22€
graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin
GLUTEN FREE - VEGGIE

Crabe, concombre en condiment 35€
sucrine, mayonnaise aux agrumes
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

Huîtres Gillardeau n°3, par 6 / 12 29 / 54€
beurre d'algue et vinaigre de Reims
GLUTEN FREE

Burrata des Pouilles 28€
jeunes pousses, tomates cerises, pesto et pistache
GLUTEN FREE - VEGGIE

Œuf parfait, purée de céleri fumée 26€
champignon de Paris brun, écume aux céréales
VEGGIE

PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne 35€
GLUTEN FREE

Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau 43€
pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite
GLUTEN FREE

Turbotin parfumé aux aromates à partager 35€
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes
Prix selon le marché
GLUTEN FREE

Volaille champenoise aux notes de foin fumé 43€
praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron
GLUTEN FREE

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli 42€
jus relevé à l'estragon et citron confit

Filet de bœuf Charolais, tombée d'épinards 56€
pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre flambée au cognac
GLUTEN FREE

Suggestion du Chef 35€
Prix selon le marché
GLUTEN FREE

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian 42€
crème raifort et blinis

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr 155 / 240€
condiments et blinis

Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 10gr 45€

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes 68€
Pêche Durable

Risotto à la truffe noire Melanosporum 58€
GLUTEN FREE - VEGGIE

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic 38€
VEGGIE

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

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

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 18€
mousse légère au malt de la Champagne
inspiré par Stéphanie Vigneron, Directrice Adjointe

Kiwi français façon tatin 17€
croustillant sarrasin et crème crue vanillée
GLUTEN FREE
inspiré par Mélissa Bleuse, Gouvernante Générale

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil 18€
textures de café et mousse lactée
inspiré par Fanny Vale, Directrice Adjointe

Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado 17€
pâte à croissant croustillante
inspiré par Cécile Ferry, Directrice des Ressources Humaines

Clémentine pochée et flambée au marc de champagne 38€
sablé breton et glace au Cognac VSOP pour deux personnes

Vacherin aux agrumes de saison 18€
vanille de Madagascar
GLUTEN FREE - VEGAN - LACTOSE FREE
inspiré par Anna Pierzak, Directrice du Spa



*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 CROISETTE

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

