

ENTRÉES

Jambon 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€
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, 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 Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr condiments et blinis	155 / 240€
Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 10gr	45€

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€
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€

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

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

MAKE IT BALANCED

Parce que le bien-être commence par l'assiette...

Nos Chefs Paolo Boscaro et Claire Santos Lopes vous proposent un menu équilibré et gourmand créé en collaboration avec le Docteur Olivier Courtin-Clarins, expert en nutri-cosmétique.

Asperges vertes tièdes, tomates confites stracciatella et basilic <small>GLUTEN FREE - VEGGIE</small>	35€
Dos de bar laqué et grillé à la braise, fregola sarda au Skyr broccoletti, sauce vierge, piquillos et gingembre	65€
Tartelette comme un granola, crème et gelée d'agrumes agrumes frais, sorbet agrumes au miel de nos ruches <small>GLUTEN FREE - LACTOSE FREE</small>	18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Chocolat 70%, cardamome noire mousse légère au malt de la Champagne	18€
Kiwi français façon tatin croustillant sarrasin et crème crue vanillée <small>GLUTEN FREE</small>	17€
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil textures de café et mousse lactée	18€
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado pâte à croissant croustillante	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>	18€

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.

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

