



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Restaurant open every day from 12pm to 1:30pm and from 7pm to 9:30pm

ENTRÉES

Salade cocktail, langoustines, avocat, cœur de sucrine et pomelo 45€
Cocktail salad, Dublin bay prawn, avocado, roman lettuce and pomelo

Burrata des Pouilles, tomates marinées, pesto et pistache 35€
Apulian Burrata, marinated cherry tomatoes, pesto and pistachio

Carpaccio de daurade, concombre et shiso 36€
vinaigrette aux feuilles d’agrumes
Sea bream carpaccio, cucumber and shiso, citrus leaves dressing

 Gaspacho de tomate 22€
crème glacée au fromage blanc, basilic et mûres marinées
Tomato gazpacho, fromage blanc ice cream, basil and marinated blackberries

 Asperges vertes tièdes, rhubarbe, tomates confites 38€
stracciatella et basilic
Lukewarm green asparagus, rhubarb, candied tomatoes, stracciatella and basil

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis 48€
Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis

Caviar Oscière Royal Petrossian 30g ou 50gr 155 / 240€
condiments et blinis
Royal Ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g
condiments and blinis

Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 10gr 48€
Additional Royal Ossetra caviar from Petrossian 10gr

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes 85€
Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce
Pêche Durable / Sustainable Fishing

Risotto à la milanaise, pesto de tomate 45€
Risotto alla Milanese, tomato pesto

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic 38€
Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

PLATS

 Dos de Cabillaud au beurre d'herbes 40€
courgettes et pommes cocotte, sabayon champagne
Cod fillet in fresh herbs butter, zucchini, cocotte potatoes, Champagne zabaione

Aiguillette de saumon Label Rouge confite, brocolis et petits pois 42€
à la française, beurre blanc citronnelle et sésame
Confit Label Rouge salmon, French-style broccoli and green peas
butter sauce with lemongrass and sesame

Turbotin parfumé aux aromates à partager 38€
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes
Aromatic whole turbot for two
seasonal vegetables, potato purée, lemon butter sauce with fresh herbs

 Volaille champenoise, viennoise de parmesan, asperge verte 43€
crème d’artichaut, jus à l’amaretto
Chicken from Champagne in Parmesan crust, green asparagus
artichoke cream, amaretto gravy

Selle d’agneau en croûte d’herbes, asperge blanche et houmous 48€
jus parfumé au thym et romarin
Saddle of lamb in herb crust, white asparagus and hummus
thyme and rosemary scented gravy

Filet de bœuf charolais, lard de Colonnata, tombée d’épinards 58€
pomme gaufrette et fondante, sauce aux deux poivres
Charolais beef fillet, lardo di Colonnata, wilted spinach
fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce

Suggestion du Chef 38€
Chef’s recommendation

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.

FROMAGES

Sélection de fromages affinés 16€
Matured cheese selection

DESSERTS

 Chocolat Intuition 80% 18€
caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti
Intuition 80% Chocolate, rich caramel and Tahitian vanilla mousse

 Entremets à la rhubarbe 18€
mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar
Rhubarb entremets, fromage blanc and Madagascar vanilla light mousse

Vacherin végétal aux fruits rouges, vanille de Madagascar 18€
Red berries and Madagascar vanilla « Vacherin »

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil 17€
textures de café et mousse lactée
Cappuccino tartlet, Brazilian coffee and milk mousse

Tarte aux fraises de la Champagne, sorbet basilic 38€
Strawberry tart from Champagne, basil sorbet
pour deux personnes
for two people

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€