LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

ENTRÉES

Salade cocktail aux langoustines, avocat, sucrine et agrumes 45€
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

Burrata de bufflonne de Campania AOP 35€
tomates cerises et pesto de pistache
GLUTEN FREE - VEGGIE

Carpaccio de daurade royale, concombre et shiso 36€
vinaigrette aux feuilles de combava
GLUTEN FREE

Gaspacho de tomate 22€
crème glacée au fromage blanc, basilic et mûres marinées
GLUTEN FREE

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian 48€
crème raifort et blinis

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

Supplément caviar Osciètre Royal Petrossian 10gr 48€

MENU CROISETTE

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

Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection

49€

PLATS

Dos de cabillaud au beurre d'herbes, courgette, fenouil croquant 40€
aux agrumes et pomme cocotte, sabayon au champagne
GLUTEN FREE

Aiguillettes de saumon d'Écosse Label Rouge confites, brocoli 42€
et petit pois à la française, beurre blanc citronnelle et sésame
GLUTEN FREE

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

Volaille de Champagne IGP, viennoise de parmesan, asperge verte 43€
crème d'artichaut, jus à l'amaretto

Selle d'agneau en croûte d'herbes, asperge blanche et houmous 48€
jus parfumé au thym et romarin
GLUTEN FREE

Filet de bœuf charolais, lard de Colonnata IGP, tombée d'épinards 58€
pomme gaufrette et fondante, sauce aux deux poivres
GLUTEN FREE

Suggestion du Chef Prix selon le marché

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes 85€
Pêche Durable

Risotto à la milanaise au safran de la Marne, pesto de tomate 45€
GLUTEN FREE - VEGGIE

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic 38€
VEGGIE

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Origine de nos viandes - bœuf : France, volaille : France, agneau : France.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

MAKE IT BALANCED

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, rhubarbe, tomates confites 38€
stracciatella et basilic
GLUTEN FREE - VEGGIE

Dos de bar de ligne laqué et grillé, fregola sarda au Skyr 59€
broccoletti, sauce vierge aux piquillos et gingembre
Pêche Durable

Tartelette comme un granola, crème et gelée d'agrumes 18€
agrumes frais, sorbet agrumes au miel de nos ruches
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

FROMAGES

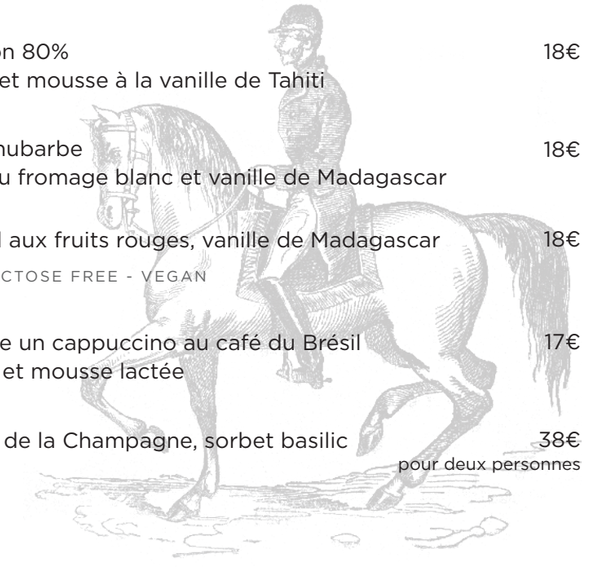
Sélection de fromages affinés AOP 16€

DESSERTS

Chocolat Intuition 80% 18€
caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti

Entremets à la rhubarbe 18€
mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar

Vacherin végétal aux fruits rouges, vanille de Madagascar 18€
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE - VEGAN

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil 17€
textures de café et mousse lactée

Tarte aux fraises de la Champagne, sorbet basilic 38€
pour deux personnes