

ENTRÉES

Salade cocktail aux langoustines, avocat, sucrine et agrumes	45€
GLUTEN 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€
siphon yaourt pistache et combava	
GLUTEN FREE	
Gaspacho de tomate, crème glacée au fromage blanc	22€
basilic et mûres marinées à l'amaretto	
VEGGIE	

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian	48€
crème raifort et blinis	
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr	155 / 240€
condiments et blinis	
Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 10gr	48€

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.

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	

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

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

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€
concombre et stracciatella	
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	

MENU CROISETTE

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

Gaspacho de tomate, crème glacée au fromage blanc
basilic et mûres marinées à l'amaretto

ou

Asperges vertes tièdes, rhubarbe
tomates confites et stracciatella

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

ou

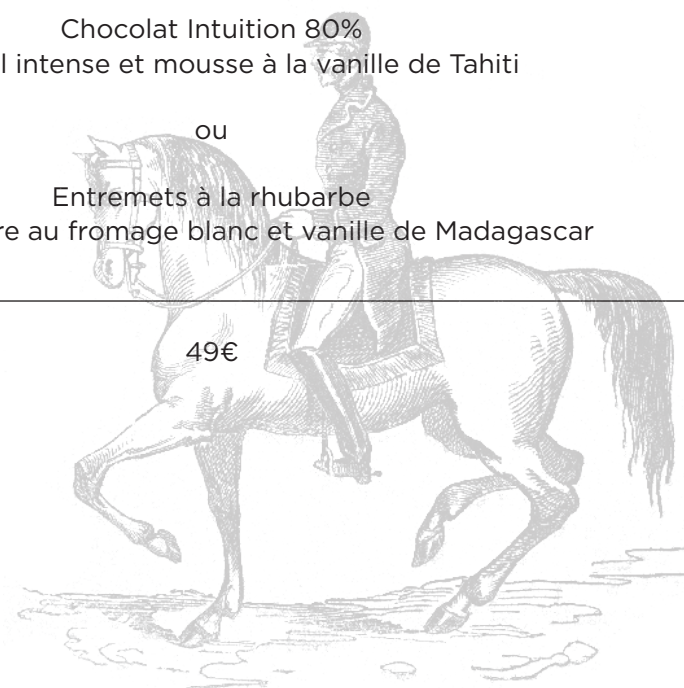
Volaille de Champagne IGP, viennoise de parmesan, asperge verte
crème d'artichaut, jus à l'amaretto

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

ou

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

49€



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

