

ENTRÉES

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

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

Poulpe en fin carpaccio, raifort huile parfumée et pickles de concombre 36€

Gaspacho de tomate, crème glacée au fromage blanc basilic et mûres marinées à l'amaretto 22€
VEGGIE

SAUMON & CAVIAR

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

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

Supplément caviar Oscière Royal Petrossian 10gr 48€

MENU CROISSETTE

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

🐎 Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection

49€



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

PLATS

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

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

Turbotin parfumé aux aromates à partager légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes 48€
GLUTEN FREE

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

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

Filet de bœuf charolais, lard de Colonnata IGP, tombée d'épinards pomme gaufrette et fondante, sauce aux deux poivres 58€
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 concombre et stracciatella 38€

VEGGIE

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

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

FROMAGES

Sélection de fromages affinés AOP 16€

DESSERTS

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

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

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

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

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

