



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

## ENTRÉES

|   |     |
|---|-----|
| SALADE DE LANGOUSTINES<br>sauce chimichurri                                 | 45€ |
| BURRATA DE BUFFLONNE DE CAMPANIA AOP<br>tomates cerises • pesto de pistache | 35€ |
| VITELLO TONNATO<br>câprons frits • croûtons dorés                           | 35€ |

## SAUMON & CAVIAR

|  |            |
|--|------------|
| SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN (Tranché main)<br>crème aigre-douce              | 38€        |
| TARAMA AU CORAIL D'OURSIN<br>croustillants au seigle                   | 32€        |
| CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN (30g ou 50gr)<br>condiments et blinis | 160 / 250€ |
| CAVIAR ONYX PETROSSIAN (125gr)<br>condiments et blinis                 | 430€       |

## MAKE IT BALANCED

*Le bien-être commence par l'assiette*

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

|  |     |                                    |
|--|-----|------------------------------------|
| MELON FRANÇAIS<br>pêche • verveine   | 25€ | GLUTEN FREE · LACTOSE FREE · VEGAN |
| SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE<br>petit pois • broccoletti • vinaigrette curcuma gingembre | 62€ |                                    |
| FRAMBOISE DE LA CHAMPAGNE<br>moelleux noisette • mousse de skyr • gingembre                  | 19€ | GLUTEN FREE<br>LACTOSE FREE        |

## PLATS

|  |                      |             |
|--|----------------------|-------------|
| PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE<br>courgette violon • olive taggiasche • beurre blanc au champagne | 52€                  | GLUTEN FREE |
| TATAKI DE THON<br>mariné à la japonaise • chou packchoï • sésame                                       | 48€                  |             |
| PÊCHE DU JOUR (pour deux personnes)<br>légumes de saison • sauve vierge                                | Prix selon le marché | GLUTEN FREE |
| VOLAILLE DE CHAMPAGNE IGP<br>caponata basilic • jus de volaille vinaigré                               | 43€                  | GLUTEN FREE |
| SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES<br>asperge blanche • houmous • jus au thym et romarin                | 48€                  |             |
| FILET DE BOEUF CHAROLAIS AOC<br>tombée d'épinards • pomme purée aux algues • sauce Câline              | 59€                  |             |
| SUGGESTION DU CHEF   | Prix selon le marché |             |

## PÂTES & RISOTTO

|   |     |                      |
|---|-----|----------------------|
| PENNE RIGATE AU HOMARD<br>tomate • safran de la Marne             | 85€ |                      |
| RISOTTO DE ROQUETTE<br>vieux parmesan • tomate confite à l'origan | 45€ | GLUTEN FREE · VEGGIE |
| RIGATONI AL POMODORO<br>stracciatella • basilic                   | 38€ | VEGGIE               |

## ACCOMPAGNEMENTS

|   |     |
|---|-----|
| BELLE SALADE DU MOMENT<br>LÉGUMES DE SAISON<br>FRITES<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE | 10€ |
|---|-----|

## FROMAGES

|   |     |
|---|-----|
| SÉLECTION DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS CHAMPENOIS<br>Tomme des Ardennes • Camembert « Le Petit Arthur » •<br>Chaource AOP • Langres AOP | 19€ |
|---|-----|

## DESSERTS

|  |     |                                    |
|--|-----|------------------------------------|
| CHOCOLAT INTUITION 80%<br>caramel intense • mousse à la vanille de Tahiti    | 18€ |                                    |
| ENTREMETS RHUBARBE<br>mousse légère au fromage blanc • vanille de Madagascar | 18€ |                                    |
| VACHERIN VÉGÉTAL AUX FRUITS ROUGES<br>vanille de Madagascar                  | 18€ | GLUTEN FREE · VEGAN · LACTOSE FREE |
| TARTELETTE CAPPUCCINO<br>café du Brésil • mousse lactée                      | 17€ |                                    |
| TARTE AUX FRAISES DE LA CHAMPAGNE (pour deux personnes)<br>sorbet basilic    | 38€ |                                    |

## MENU CROISETTE

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

Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection

55€

La carte a été élaborée par notre Chef Exécutif Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, et notre Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes.

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.