



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

ENTRÉES

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

SAUMON & CAVIAR

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN (Tranché main) crème aigre-douce	38€
TARAMA AU CORAIL D'OURSIN croustillants au seigle	32€
CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN (30g ou 50gr) condiments et blinis	160 / 250€
CAVIAR ONYX PETROSSIAN (125gr) 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 pêche • verveine	25€	GLUTEN FREE · LACTOSE FREE · VEGAN
SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE petit pois • broccoletti • vinaigrette curcuma gingembre	62€	
FRAMBOISE DE LA CHAMPAGNE moelleux noisette • mousse de skyr • gingembre	19€	GLUTEN FREE LACTOSE FREE

PLATS

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

PÂTES & RISOTTO

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

ACCOMPAGNEMENTS

BELLE SALADE DU MOMENT LÉGUMES DE SAISON FRITES PURÉE DE POMMES DE TERRE	10€
---	-----

FROMAGES

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

DESSERTS

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

MENU CROISSETTE

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.