

# ENTRÉES

SALADE DE LANGOUSTINES sauce chimichurri	45€ GLUTEN FREE · LACTOSE FREE
BELLE SALADE DE TRUFFE D'ÉTÉ mâche et frisée · huile de noix · amande fraîche	38€ VEGAN
VITELLO TONNATO câprons frits · croûtons dorés	36€
TOMATE DE MARMANDE burrata de Campania AOP · vieux balsamique	35€ VEGGIE

# À PARTAGER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN TRANCHÉ MAIN crème aigre-douce	38€
GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE croustillante · mayonnaise wasabi	44€
TARAMA AU CORAIL D'OURSIN croustillants au seigle	32€
CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN (30g ou 50gr) condiments · blinis	160 / 250€
CAVIAR ONYX PETROSSIAN (125gr) condiments · 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€ LACTOSE FREE · VEGAN
SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE poché à l'eau de mer · petit pois · broccoletti vinaigrette curcuma gingembre	62€
FRAMBOISE DE LA CHAMPAGNE moelleux noisette · mousse de skyr · gingembre	19€

# 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 pakchoï · sésame	48€ LACTOSE FREE
PÊCHE DU JOUR (pour deux personnes) légumes de saison · sauce vierge	Prix selon le marché
VOLAILLE DE CHAMPAGNE IGP millefeuille de pomme de terre au beurre citronné · caponata basilic jus de volaille vinaigré	43€
CÔTE DE COCHON FRANÇAISE poêlée de pomme grenaille · girolles · sauge · sauce Câline	44€
FILET DE BOEUF CHAROLAIS AOC tombée d'épinards · pomme purée aux algues · jus de bœuf perlé	59€
SUGGESTION DU CHEF	Prix selon le marché

# PÂTES & RISOTTO

PENNE RIGATE AU HOMARD tomate · safran de la Marne	85€
RISOTTO DE ROQUETTE FRANÇAISE vieux parmesan · tomate confite à l'origan	35€ 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€



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.

## MENU CROISSETTE

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

MELON FRANÇAIS  
pêche • verveine

ou

VITELLO TONNATO  
câprons frits • croûtons dorés

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE  
courgette violon • olive taggiasche • beurre blanc au champagne

ou

VOLAILLE DE CHAMPAGNE IGP  
millefeuille de pomme de terre au beurre citronné • caponata basilic  
jus de volaille vinaigré

CHOCOLAT INTUITION 80%  
caramel intense • mousse à la vanille de Tahiti

ou

ENTREMETS RHUBARBE  
mousse légère au fromage blanc • vanille de Madagascar

55€



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

