

ENTRÉES

SALADE DE LANGOUSTINES 45€
sauce chimichurri GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

BELLE SALADE DE TRUFFE D'ÉTÉ 38€
mâche et frisée · huile de noix · amande fraîche

 VITELLO TONNATO 36€
câprons frits · croûtons dorés

TOMATE DE MARMANDE 35€
burrata de Campania AOP · vieux balsamique VEGGIE

À PARTAGER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN (Tranché main) 38€
crème aigre-douce

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN (30g ou 50gr) 160 / 250€
condiments · blinis

CAVIAR ONYX PETROSSIAN (125gr) 430€
condiments · blinis

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 25€
pêche · verveine VEGAN

SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE 62€
poché à l'eau de mer · petit pois · broccoletti
vinaigrette curcuma gingembre

FRAMBOISE DE LA CHAMPAGNE 19€
moelleux noisette · mousse de skyr · gingembre



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

PLATS

 PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 52€
courgette violon · olive taggiasche · beurre blanc au champagne GLUTEN FREE

TATAKI DE THON 48€
mariné à la japonaise · chou pakchoï · sésame

PÊCHE DU JOUR (pour deux personnes) Prix selon le marché
légumes de saison · sauce vierge GLUTEN FREE

 VOLAILLE DE CHAMPAGNE IGP 43€
millefeuille de pomme de terre au beurre citronné · caponata basilic
jus de volaille vinaigré

CÔTE DE COCHON FRANÇAISE 44€
poêlée de pomme grenaille · girolles · sauge · sauce Câline

FILET DE BOEUF CHAROLAIS AOC 59€
tombée d'épinards · pomme purée aux algues · jus de bœuf perlé

SUGGESTION DU CHEF Prix selon le marché

PÂTES & RISOTTO

PENNE RIGATE AU HOMARD 85€
tomate · safran de la Marne

RISOTTO DE ROQUETTE 45€
vieux parmesan · tomate confite à l'origan GLUTEN FREE · VEGGIE

RIGATONI AL POMODORO 38€
straciatella · basilic VEGGIE

ACCOMPAGNEMENTS

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

FROMAGES

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

DESSERTS

 CHOCOLAT INTUITION 80% 18€
caramel intense · mousse à la vanille de Tahiti

 ENTREMETS RHUBARBE 18€
mousse légère au fromage blanc · vanille de Madagascar

VACHERIN VÉGÉTAL AUX FRUITS ROUGES 18€
vanille de Madagascar GLUTEN FREE · VEGAN · LACTOSE FREE

TARTELETTE CAPPUCCINO 17€
café du Brésil · mousse lactée

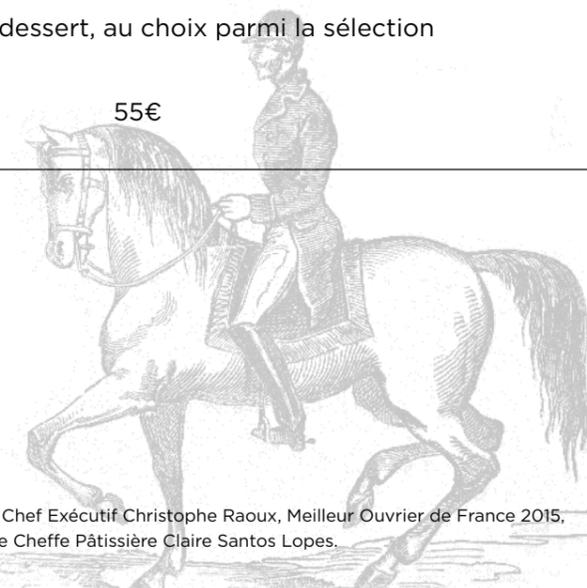
TARTE AUX FRAISES DE LA CHAMPAGNE (pour deux personnes) 38€
sorbet basilic

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.