



# ENTRÉES

FOIE GRAS DE L'AVEYRON 39€  
chutney de figue confit

 VELOUTÉ DE COURGE 34€  
à l'orange • butternut et châtaigne • quenelle d'Isigny AOP VEGGIE

 ŒUF PARFAIT 36€  
sauté de champignons • éclats de noisette • émulsion de maïs VEGGIE

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE 45€  
figue fraîche • pousses de soja • vinaigrette aux agrumes LACTOSE FREE

TATAKI DE THON 55€  
vinaigrette à la truffe d'automne • wakamé sésame GLUTEN FREE

# 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.

BETTERAVE 29€  
cuite doucement • gingembre papillon confit • wakamé sésame VEGAN

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 57€  
cuite vapeur • épinard • grenade • éclats de noisette

TARTELETTE 18€  
comme un granola • mangue • sorbet exotique GLUTEN FREE • LACTOSE FREE




# LE BELLEVUE


RESTAURANT & TERRASSE

# PLATS

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 45€  
purée de carotte et betterave • fenouil rôti • sauce béarnaise GLUTEN FREE

 MORUE CHARBONNIÈRE 36€  
pochée • aioli d'ail noir • poireaux basse température GLUTEN FREE

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

 VOLAILLE DE NOS RÉGIONS 39€  
millefeuille de pomme de terre au beurre citronné • caponata basilic  
jus de volaille vinaigré GLUTEN FREE

VEAU FRANÇAIS 46€  
artichaut • chou en deux façons • jus court GLUTEN FREE

FILET DE BOEUF CHAROLAIS AOC 57€  
carotte glacée • purée aux algues • jus de bœuf perlé

# PÂTES & RISOTTO

BUTTERNUT EN FIN RISOTTO 39€  
vieux parmesan AOP GLUTEN FREE • VEGGIE

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

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

MOELLEUX AUX POIRES 17€  
confit au miel de nos ruches • ganache à l'amande

 ENTREMETS FIGUE DE SOLLIÈS AOP 18€  
croustillant et crème onctueuse à la noisette du Piémont IGP

VACHERIN À LA POMME GRANNY SMITH 17€  
notes de verveine GLUTEN FREE • VEGAN • LACTOSE FREE

 TARTELETTE CHOCOLAT INTUITION 80% 18€  
sorbet cacao • fleur de sel

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 38€  
glace vanille • caramel (pour deux personnes)

## MAKE IT PINK


*Un dessert signature en hommage à l'amitié*

Pour soutenir Octobre Rose, notre cheffe pâtissière Claire Santos Lopes dédie cette année sa création à ses amies de longue date, toutes deux touchées par la maladie. Pour chaque dessert dégusté, 1€ sera reversé à l'association LISE.

TARTELETTE CITRON 18€  
crémeux yuzu • pollen

## 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.