

# ENTRÉES

FOIE GRAS DE L'AVEYRON 37€  
chutney de pamplemousse et grenade

🐎 ÉMULSION SAVOYARDE 29€  
écrasé de pommes de terre • lard de Colonnata AOP GLUTEN FREE

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

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE 44€  
ananas rôti au sésame noir • pousses de soja LACTOSE FREE  
vinaigrette aux agrumes

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 37€  
compotée de clémentine • tapioca • citron caviar GLUTEN FREE  
émulsion de topinambour

# 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.

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE 44€  
vapeur de curcuma au gingembre

SAINT-JACQUES INFUSÉES AU THÉ BLANC À LA PIVOINE 47€  
salade d'endives aux noix de pécan • huile de noix

TARTELETTE COMME UN GRANOLA 18€  
mangue • sorbet mangue passion GLUTEN FREE · LACTOSE FREE



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

# PLATS

FILET D'OMBLE CHEVALIER 41€  
cannelloni au minestrone de petits légumes • beurre blanc au champagne

🐎 MORUE CHARBONNIÈRE POCHÉE 36€  
poireau basse température • aïoli d'ail noir

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

POULET DE NOS RÉGIONS AUX MORILLES 49€  
pressé de gratin Dauphinois • crème au vin jaune GLUTEN FREE

🐎 JOUE DE BOEUF CONFITE 38€  
pomme bouchon • échalote confite • jus gourmand LACTOSE FREE

CÔTELETTES D'AGNEAU 59€  
polenta frite • purée de céleri GLUTEN FREE

# PÂTES & RISOTTO

COMME UN GRATIN DE MACARONI 33€  
gorgonzola • noix VEGGIE

PIPE RIGATE À LA TRUFFE MELANOSPORUM 78€  
jambon blanc de Kintoa AOP • vieux comté

RISOTTO AU HOMARD 82€  
safran de la Marne GLUTEN FREE

# 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

🐎 MONT BLANC AUX MARRONS 18€  
parfum de quatre épices

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)

## 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.