

ENTRÉES

FOIE GRAS DE L'AVEYRON chutney de pamplemousse et grenade	37€
ÉMULSION SAVOYARDE écrasé de pommes de terre • lard de Colonnata AOP	29€ GLUTEN FREE
ŒUF PARFAIT sauté de champignons • éclats de noisette • émulsion de maïs	36€ VEGGIE
GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE ananas rôti au sésame noir • pousses de soja vinaigrette aux agrumes	44€ LACTOSE FREE
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE compotée de clémentine • tapioca • citron caviar émulsion de topinambour	37€ GLUTEN FREE

À PARTAGER

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

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE vapeur de curcuma au gingembre	44€
SAINT-JACQUES INFUSÉES AU THÉ BLANC À LA PIVOINE endives aux noix de pécan • huile de noix	47€
TARTELETTE COMME UN GRANOLA mangue • sorbet mangue passion	18€ GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

PLATS

FILET D'OMBLE CHEVALIER cannelloni au minestrone de petits légumes • beurre blanc au champagne	41€
MORUE CHARBONNIÈRE POCHÉE poireau basse température • aioli d'ail noir	36€
PÊCHE DU JOUR (pour deux personnes) légumes de saison • sauce vierge	Prix selon le marché GLUTEN FREE
POULET DE NOS RÉGIONS AUX MORILLES pressé de gratin Dauphinois • crème au vin jaune	49€ GLUTEN FREE
JOUE DE BOEUF CONFITE pomme bouchon • échalote confite • jus gourmand	38€ LACTOSE FREE
CÔTELETTES D'AGNEAU polenta frite • purée de céleri	59€ GLUTEN FREE

PÂTES & RISOTTO

COMME UN GRATIN DE MACARONI gorgonzola • noix	33€ VEGGIE
PIPE RIGATE À LA TRUFFE MELANOSPORUM jambon blanc de Kintoa AOP • vieux comté	78€
RISOTTO AU HOMARD safran de la Marne	82€ GLUTEN FREE

ACCOMPAGNEMENTS

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

MOELLEUX AUX POIRES confit au miel de nos ruches • ganache à l'amande	17€
MONT BLANC AUX MARRONS parfum de quatre épices	18€
VACHERIN À LA POMME GRANNY SMITH notes de verveine	17€ GLUTEN FREE · VEGAN · LACTOSE FREE
TARTELETTE CHOCOLAT INTUITION 80% sorbet cacao • fleur de sel	18€
MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR (pour deux personnes) glace vanille • caramel	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 CROISETTE

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

ÉMULSION SAVOYARDE

écrasé de pommes de terre • lard de Colonnata AOP

ou

ŒUF PARFAIT

sauté de champignons • éclats de noisette • émulsion de maïs

MORUE CHARBONNIÈRE POCHÉE

poireau basse température • aïoli d'ail noir

ou

JOUE DE BOEUF CONFITE

pomme bouchon • échalote confite • jus gourmand

TARTELETTE CHOCOLAT INTUITION 80%

sorbet cacao • fleur de sel

ou

MONT BLANC AUX MARRONS

parfum de quatre épices

55€



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

