

ENTRÉES

CRÉMEUX DE PETIT POIS menthe • basilic	29€ VEGAN
SALADE DE PISSENLIT À LA LYONNAISE oeuf parfait • lardons à la paysanne • oignon frit	31€
CARPACCIO DE POULPE mariné à la thaïlandaise	46€
GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE CROUSTILLANTE ananas rôti au sésame noir • pousses de soja vinaigrette aux agrumes	44€ LACTOSE FREE
ASPERGE BLANCHE MIMOSA saumon fumé norvégien	31€

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.

CRESSON DE FONTAINE éclats de noix de cajou à l'hibiscus	38€ GLUTEN FREE
MERLU DE LA CÔTE BASQUE CUIT EN FEUILLE DE BANANIER risotto d'avoine à la mangue	48€ GLUTEN FREE
TARTE AU CHOCOLAT INTUITION 80% noix de cajou caramélisée	18€ GLUTEN FREE



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

PLATS

FILET D'OMBLE CHEVALIER écrasé de pommes de terre aux herbes • olives taggiasche beurre blanc au champagne	42€
FILET DE DORADE SNACKÉ tombée d'endives à l'orange • beurre blanc	38€ GLUTEN FREE
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	47€ GLUTEN FREE
BELLE ENTRECÔTE NORMANDE (350g) beurre Café de Paris • frites maison	60€ GLUTEN FREE
CÔTELETTES D'AGNEAU polenta frite • purée de céleri	52€ GLUTEN FREE

PÂTES & RISOTTO

COMME UN GRATIN DE MACARONI gorgonzola • noix	33€ VEGGIE
LINGUINE AU HOMARD pesto de tomate séchée	82€
RISOTTO AUX ASPERGES amandes torréfiées	44€ VEGGIE

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DU MOMENT LÉGUMES DE SAISON FRITES MAISON 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

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES FAÇON TATIN caramel au cidre • crème crue à la noix de muscade	17€
ENTREMETS À LA VANILLE DE MADAGASCAR gavotte • huile de vanille	18€
VACHERIN AU KIWI poivre de Sichuan	17€ GLUTEN FREE • VEGAN • LACTOSE FREE
CHOUX AU CHOCOLAT INTUITION 80% sauce au grué de cacao	18€
TARTE AUX PAMPLEMOUSSES ROSES ET BLANCS (pour deux personnes) vanille de Madagascar • sorbet	38€

MENU CROISSETTE

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

Entrée, plat, dessert, au choix parmi une sélection

55€

MENU JOSÉPHINE

servi tous les jours au déjeuner et au dîner
(hors boissons)

Menu dégustation en 4 temps

120€

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.