LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

ENTRÉES

Crémeux de Petit Pois 29€
menthe • basilic
VEGAN · GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

Salade César 39€
poulet de nos régions • parmesan IGP • croûtons

Carpaccio de Langoustine 48€
mariné au soja • huile de sésame
LACTOSE FREE

Gambas Obsiblue Française Panée 44€
mesclun • tagliatelles de légumes • pousses de soja
mayonnaise au curry
LACTOSE FREE

Asperge Blanche Mimosa 31€
saumon fumé norvégien

À PARTAGER

Saumon Fumé Norvégien (Tranché main) 38€
crème aigre-douce

Caviar Oscietre 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.

Cresson de Fontaine 38€
éclats de noix de cajou à l'hibiscus
GLUTEN FREE

Merlu de la Côte Basque cuit en Feuille de Bananier 48€
risotto d'avoine à la mangue
GLUTEN FREE

Tarte au Chocolat Intuition 80% 18€
noix de cajou caramélisées
GLUTEN FREE

PLATS

Cabillaud Cuit à Basse Température 42€
petit pois • citron • huile de verveine
GLUTEN FREE

Filet de Dorade Snacké 38€
tatin d'endive à l'orange • beurre blanc

Pêche du Jour (pour deux personnes) Prix selon le marché
légumes de saison • purée de pommes de terre
LACTOSE FREE

Poulet de nos Régions au Vieux Vinaigre Pedro Ximénez 47€
crémeux de carotte • fenouil rôti • pommes duchesse
GLUTEN FREE

Onglet de Boeuf Français 58€
sauce à l'échalote • frites maison

Côtelettes d'Agneau 52€
polenta frite • purée de céleri
GLUTEN FREE

PÂTES & RISOTTO

Wok de Nouilles Udon aux Légumes 33€
VEGGIE · GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

Linguine au Homard 84€
pesto de tomate séchée • émulsion parmesan

Risotto au Safran de la Marne 39€
citron confit
GLUTEN FREE · VEGGIE

ACCOMPAGNEMENTS

Salade 10€
Légumes de Saison
Frites Maison
Purée de Pommes de Terre

FROMAGES

Sélection de Saison de nos Producteurs Régionaux 19€
Tomme des Ardennes • Camembert « Le Petit Arthur » •
Chaource AOP • Langres AOP

DESSERTS

Blanc-Manger à la Vanille de Madagascar 18€
glace rhubarbe • granola
GLUTEN FREE

Tarte comme un Latte Matcha 18€
framboise

Vacherin aux Fruits Rouges 17€
notes de poivre de Timut
VEGAN · GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

Saint-Honoré au Chocolat Intuition 80% 18€
caramel au chocolat

Tarte aux Fraises de la Champagne (pour deux personnes) 38€
parfum de shizo • sorbet fraise

MENU CROISETTE

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.