

ENTRÉES

CRÉMEUX DE PETIT POIS menthe • basilic	29€	VEGAN · GLUTEN FREE · LACTOSE FREE
SALADE CÉSAR poulet de nos régions • parmesan IGP • croûtons	39€	
GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE mesclun • tagliatelles de légumes • pousses de soja mayonnaise au curry	44€	LACTOSE FREE
MELON FRANÇAIS jambon de Pierre Oteiza • chèvre frais	34€	GLUTEN FREE · VEGGIE

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.

TOMATE COEUR DE BOEUF marinée au curcuma • gingembre • grenade	32€	LACTOSE FREE · VEGAN
SAUMON POCHÉ éclat de noix de cajou • wakamé sésame • citron vert	44€	LACTOSE FREE GLUTEN FREE
AUTOUR DE LA FRAMBOISE DE CHAMPAGNE rose • crème glacée skyr framboise	18€	GLUTEN FREE



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

PLATS

CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA petit pois • citron • huile de verveine	40€	GLUTEN FREE
FILET DE DORADE SNACKÉ caponata • sauce citronnée	38€	GLUTEN FREE
PÊCHE DU JOUR (pour deux personnes) légumes de saison • purée de pommes de terre	Prix selon le marché	GLUTEN FREE
POULET DE NOS RÉGIONS AU VIEUX VINAIGRE PEDRO XIMÉNEZ poêlée de courgette • grenade • basilic	45€	GLUTEN FREE
TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS tartine de tomate cerise • ail et persil • frites • salade verte	42€	LACTOSE FREE
CÔTELETTES D'AGNEAU polenta frite • purée de céleri	49€	GLUTEN FREE

PÂTES & RISOTTO

LINGUINE AU HOMARD pesto de tomate séchée • émulsion parmesan	84€	
RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE citron confit	39€	GLUTEN FREE · VEGGIE

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE LÉGUMES DE SAISON FRITES PURÉE DE POMMES DE TERRE	10€	
---	-----	--

FROMAGES

SÉLECTION DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX Tomme des Ardennes • Camembert « Le Petit Arthur » • Chaource AOP • Langres AOP	19€	
--	-----	--

DESSERTS

BLANC-MANGER À LA VANILLE DE MADAGASCAR glace rhubarbe • granola	18€	GLUTEN FREE
TARTE COMME UN LATTE MATCHA framboise	18€	
VACHERIN AUX FRUITS ROUGES notes de poivre de Timut	17€	VEGAN · GLUTEN FREE · LACTOSE FREE
SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT INTUITION 80% caramel au chocolat	18€	
TARTE AUX FRAISES DE LA CHAMPAGNE (pour deux personnes) parfum de shizo • sorbet fraise	38€	

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.