

ENTRÉES

Jambon de Reims, mâche et pickles de légumes	24€
LACTOSE FREE	
Velouté de potiron	22€
graines de courge, noisette, crème fraîche au romarin	
GLUTEN FREE - VEGGIE	
Crabe, concombre en condiment	35€
sucrine, mayonnaise aux agrumes	
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE	
Huîtres Gillardeau n°3, par 6 / 12	29 / 54€
beurre d'algue et vinaigre de Reims	
GLUTEN FREE	
Burrata des Pouilles	28€
jeunes pousses, tomates cerises, pesto et pistache	
GLUTEN FREE - VEGGIE	
Œuf parfait, purée de céleri fumée	26€
champignon de Paris brun, écume aux céréales	
VEGGIE	

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian	42€
crème raifort et blinis	
Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr	155 / 240€
condiments et blinis	
Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 10gr	45€

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Origine de nos viandes - bœuf : France - volaille : France - agneau : Royaume-Uni.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

PLATS

Dos de cabillaud rôti, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne	35€
GLUTEN FREE	
Noix de Saint-Jacques au beurre d'algue, tombée de poireau	43€
pomme safranée, beurre blanc et œufs de truite	
GLUTEN FREE	
Turbotin parfumé aux aromates à partager	Prix selon le marché
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes	
GLUTEN FREE	
Volaille champenoise aux notes de foin fumé	43€
praliné noisette et légumes oubliés, jus au thym citron	
GLUTEN FREE	
Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli	42€
jus relevé à l'estragon et citron confit	
Filet de bœuf Charolais, tombée d'épinards	
pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre flambée au cognac	56€
GLUTEN FREE	
Suggestion du Chef	Prix selon le marché
GLUTEN FREE	

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes	68€
Pêche Durable	
Risotto à la truffe noire Melanosporum	58€
GLUTEN FREE - VEGGIE	
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic	38€
VEGGIE	

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses	10€
Légumes de saison	
Frites	
Pomme purée	

MAKE IT BALANCED

Le bien-être commence par l'assiette

Nos Chefs Paolo Boscaro et Claire Santos Lopes vous proposent
un menu équilibré et gourmand créé en collaboration avec le
Docteur Olivier Courtin-Clarins, expert en nutri-cosmétique.

Asperges vertes tièdes, pomelo, tomates confites	35€
stracciatella et basilic	
GLUTEN FREE - VEGGIE	
Dos de bar de ligne laqué et grillé à la braise	59€
fregola sarda au Skyr, broccoletti, sauce vierge, piquillos et gingembre	
Tartelette comme un granola, crème et gelée d'agrumes	18€
agrumes frais, sorbet agrumes au miel de nos ruches	
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE	

FROMAGES

Sélection de fromages affinés	16€
-------------------------------	-----

DESSERTS

Chocolat 70%, cardamome noire	18€
mousse légère au malt de la Champagne	
Kiwi français façon tatin	17€
croustillant sarrasin et crème crue vanillée	
GLUTEN FREE	
Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil	18€
textures de café et mousse lactée	
Flan vanille et céleri caramélisé au sucre muscovado	17€
pâte à croissant croustillante	
Clémentine pochée et flambée au marc de champagne	38€
sablé breton et glace au Cognac VSOP	pour deux personnes
Vacherin aux agrumes de saison	18€
vanille de Madagascar	
GLUTEN FREE - VEGAN - LACTOSE FREE	

MENU CROISETTE

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

Burrata des Pouilles, jeunes pousses
tomates cerises marinées, pesto et pistache

ou

Velouté de potiron, graines de courge
noisette, crème fraîche au romarin

Epaule d'agneau confite, pois gourmand et brocoli
jus relevé à l'estragon et citron confit

ou

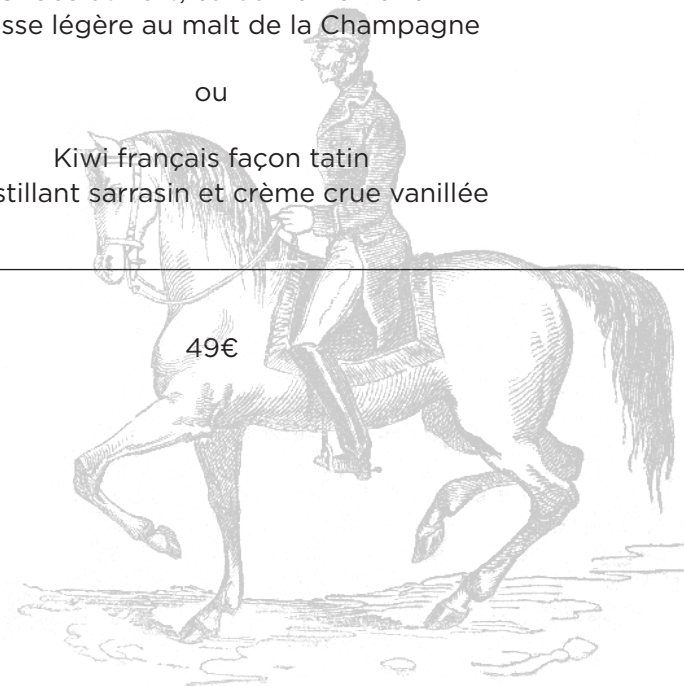
Dos de cabillaud doré, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne

Chocolat 70%, cardamome noire
mousse légère au malt de la Champagne

ou

Kiwi français façon tatin
croustillant sarrasin et crème crue vanillée

49€



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

