

# ENTRÉES

Salade cocktail, langoustines, avocat, cœur de sucrine et pomelo 45€

Burrata des Pouilles, tomates marinées, pesto et pistache 35€  
GLUTEN FREE - VEGGIE

Carpaccio de daurade, concombre et shiso 36€  
vinaigrette aux feuilles d'agrumes  
GLUTEN FREE

Gaspacho de tomate 22€  
crème glacée au fromage blanc, basilic et mûres marinées  
GLUTEN FREE

# PLATS

Dos de Cabillaud au beurre d'herbes, courgettes et pommes cocotte 40€  
sabayon champagne  
GLUTEN FREE

Aiguillette de saumon Label Rouge confite, brocolis 42€  
et petits pois à la française, beurre blanc citronnelle et sésame  
GLUTEN FREE

Turbotin parfumé aux aromates à partager 59€  
légumes de saison, pomme purée, beurre citronné aux herbes  
Prix selon le marché  
GLUTEN FREE

Volaille champenoise, viennoise de parmesan, asperge verte 43€  
crème d'artichaut, jus à l'amaretto

Selle d'agneau en croûte d'herbes, asperge blanche et houmous 48€  
jus parfumé au thym et romarin

Filet de bœuf charolais, lard de Colonnata, tombée d'épinards 58€  
pomme gaufrette et fondante, sauce aux deux poivres  
GLUTEN FREE

Suggestion du Chef 59€  
Prix selon le marché

# SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian 48€  
crème raifort et blinis

Caviar Oscietre Royal Petrossian 30g ou 50gr 155 / 240€  
condiments et blinis

Supplément caviar Oscietre Royal Petrossian 10gr 48€

# PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes 85€  
Pêche Durable

Risotto à la milanaise, pesto de tomate 45€  
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, rhubarbe, tomates confites 38€  
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 Intuition 80% 18€  
caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti

Entremets à la rhubarbe 18€  
mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar

Vacherin végétal aux fruits rouges, vanille de Madagascar 18€  
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE - VEGAN

Tartelette comme un cappuccino au café du Brésil 17€  
textures de café et mousse lactée

Tarte aux fraises de la Champagne, sorbet basilic 38€  
pour deux personnes

## MENU CROISETTE

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

Gaspacho de tomate  
crème glacée au fromage blanc, basilic et mûres marinées

ou

Asperges vertes tièdes, rhubarbe, tomates confites  
straciatella et basilic

Dos de Cabillaud au beurre d'herbes, courgettes et pommes cocotte  
sabayon champagne

ou

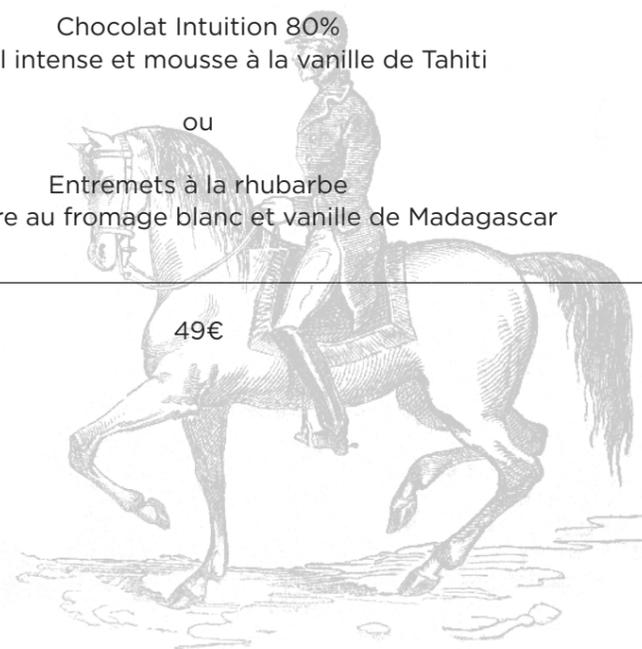
Volaille champenoise, viennoise de parmesan, asperge verte  
crème d'artichaut, jus à l'amaretto

Chocolat Intuition 80%  
caramel intense et mousse à la vanille de Tahiti

ou

Entremets à la rhubarbe  
mousse légère au fromage blanc et vanille de Madagascar

49€



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

