

ENTRÉES

FOIE GRAS DE L'AVEYRON chutney de pamplemousse et grenade	39€
ÉMULSION SAVOYARDE écrasé de pommes de terre • lard de Colonnata AOP	29€ GLUTEN FREE
RAVIOLE OUVERTE D'ESCARGOT ET GRENOUILLE beurre persillé	34€
GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE ananas rôti au sésame noir • pousses de soja vinaigrette aux agrumes	44€ LACTOSE FREE
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE compotée de clémentine • tapioca • citron caviar émulsion de topinambour	35€ GLUTEN FREE

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.

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE vapeur de curcuma au gingembre	44€
SAINT-JACQUES INFUSÉES AU THÉ BLANC À LA PIVOINE endives aux noix de pécan • huile de noix	47€
TARTELETTE COMME UN GRANOLA mangue • sorbet mangue passion	18€ GLUTEN FREE · LACTOSE FREE



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

PLATS

FILET D'OMBLE CHEVALIER cannelloni au minestrone de petits légumes • beurre blanc au champagne	42€
FILET DE DORADE SNACKÉ tatin d'endives à l'orange • beurre blanc	38€
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	49€ GLUTEN FREE
BELLE ENTRECÔTE NORMANDE beurre Café de Paris • frites maison	65€ LACTOSE FREE
CÔTELETTES D'AGNEAU polenta frite • purée de céleri	59€ GLUTEN FREE

PÂTES & RISOTTO

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

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DU MOMENT LÉGUMES DE SAISON FRITES 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 gruë 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.