

# Déjeuner de Noël

Mercredi 25 décembre 2019

**Cléo**  
RESTAURANT

---

Coupe de Champagne Esterlin «Cléo» Blanc de Blancs

Amuse-Bouche



Foie gras de canard

*confit, parfumé aux épices, coing confit au sirop d'hibiscus*



Noix de Saint-Jacques,

*nacrées dans un bouillon de crevette et citronnelle,  
champignons croquants, orechiette à l'encre de seiche et shizo pourpre*



Suprême de volaille de Bresse

*poché à la truffe noire du Périgord, céleri-rave rôti aux châtaignes,  
bouillon de volaille crémé au foie gras*



Boule de Noël  
*Façon Mont-Blanc*

90 €

(Prix net en euros par personne, taxes et service compris)

---

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que contient chaque plat.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération