



# Cléo

---

RESTAURANT

*Le Narcisse Blanc fait revivre l'esprit  
de la danseuse Cléo de Mérode, que son ami  
Reynaldo Hahn surnommait « Joli petit narcissus ».  
Elle fit de sa personne une œuvre d'art, charmant  
les plus grands : Nadar, Degas, Klimt et Proust...  
Première icône photographique moderne, sa beauté  
angélique sans fard ni ombres, incarnait  
la « Parisienne » à travers le monde.*

*Le Narcisse Blanc brings the dancer  
Cléo de Merode's spirit back to life. Her friend  
Reynaldo Hahn nicknamed her "Nice little narcissus".  
She made herself a work of art, inspiring the century's  
greatest talents: Nadar, Degas, Klimt & Proust...  
As the first modern photographic icon,  
her angelic beauty represented  
the "Parisienne" worldwide.*

---

---

## Menu Cléo

(servi au déjeuner du lundi au vendredi / lunch only monday to friday)

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert**

**Starter / Main course or Main course / Dessert**

**29 €**

### **ENTRÉE / STARTER**

Velouté de betterave jaune, crème crue, sumac

*Creamy yellow beetroots, raw cream, sumac*

ou / or

Artichaut de Sicile, cédrat, feuille de brocoli, gouda de chèvre

*Sicilian artichoke, cedrat, broccoli leaf, goat's milk gouda*

### **PLAT / MAIN COURSE**

Filets de perche croustillants, sucrine braisée, sauce tartare

*Tempura fried perche, braised sucrine, tartar sauce*

ou / or

Onglet de bœuf black Angus, purée de céleri rave

*Hanger steak, celeriac purée*

### **DESSERT / DESSERT**

Verrine à la crème de citron, meringue italienne, sablé breton

*Lemon curd, italian meringue, shortbread*

ou / or

Tarte Normande, crème crue

*Normandie Tart, raw cream*

---

---

---

---

## Menu Narcisse

*(déjeuner et dîner / lunch and diner)*

### **Entrée / Plat / Dessert**

*à choisir À la carte*

### **Starter / Main course / Dessert**

*to choose À la carte*

**42 €**

---

---

## Menu Léopold

*(déjeuner et dîner / lunch and diner)*

### **Menu en quatre services**

### **Deux entrées / Plat / Dessert**

*à choisir À la carte*

### **Four courses meal**

### **Two starters / Main course / Dessert**

*to choose À la carte*

**48 €**

---

---

---

---

## ENTRÉES / STARTERS

Saint-Jacques, puntarella, bouillon Miso, poutargue .....	16 €
<i>Scallops, puntarella, Miso broth, poutargue</i>	
Velouté de betterave jaune, crème crue, sumac .....	12 €
<i>Creamy yellow beetroots, raw cream, sumac</i>	
Strigoli maison, poulpe braisé, os à moelle .....	18 €
<i>Homemade strigoli, braised octopus with bone marrow</i>	
Artichaut de Sicile, cédrat, feuille de brocoli, gouda de chèvre .....	15 €
<i>Sicilian artichoke, cedrat, brocoli leaf, goat's milk gouda</i>	
Salade de tourteau, toast de pain grillé, citron .....	18 €
<i>Crab salad on toast, lemon</i>	

## PLATS / MAIN COURSES

Poulette de la ferme des Grands Champs, pain frit façon Ojibwe, salade de poire, sauce aux champignons rôtis .....	26 €
<i>Chicken from Grands Champs farm, Ojibwe style fry bread, pear salad, mushrooms gravy sauce</i>	
Lieu jaune de ligne, moules sauvages, cebette grillé, crème de nduja .....	28 €
<i>Pollack, wild mussels, cebette, nduja cream</i>	
Filets de perche croustillants, sucrose braisée, sauce tartare .....	26 €
<i>Tempura fried perche, braised sucrose, tartar sauce</i>	
Poitrine de boeuf Black Angus, lentilles, échalottes torrifiées, carottes anciennes, sauce moutarde .....	26 €
<i>Brisket, lentils, burnt onion, carotte panaché, Mostarda sauce</i>	
Agneau de lait des Pyrénées, gratin dauphinois, sauce au vert (5€ supp. avec le menu) .....	32 €
<i>Lamb from Pyrénées, gratin dauphinois, green sauce (+5€ in the menu)</i>	

---

---

---

---

## DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages affinés de chez Quatrehomme .....	8 €
<i>Cheese plate refined by Quatrehomme</i>	
Élégant au chocolat noir Guanaja 70%, orange sanguine .....	12 €
<i>Dark chocolate élégant, blood orange</i>	
Verrine à la crème de citron, meringue italienne, sablé breton .....	9 €
<i>Lemon curd, italian meringue, shortbread</i>	
Tarte Normande, crème crue .....	11 €
<i>Normandie Tart, raw cream</i>	

---

---

Prix nets taxes & service compris. Viande de bœuf née, élevée et abattue en France.

*Prices including tax & service. Beef born, raised and slaughtered in France.*

---

---

*Notre chef Zachary Gaviller,  
vous propose une cuisine élaborée  
à partir de produits rigoureusement  
sélectionnés, et majoritairement bio.*

*Our chef Zachary Gaviller  
offers you creative uncompromising  
and thoughtful cuisine made from  
scrupulously sourced bio dynamic  
and organic ingredients.*

