
Cléo

R E S T A U R A N T

Le Déjeuner

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Menu Cléo

Le midi du lundi au vendredi - 38€

Amuse Bouche

Plat du jour

Le Café Gourmand

Menu Narcisse

Tous les midis - 55€

Amuse Bouche

Le Poireau

Le Saumon ou le Paleron de boeuf

La Barre Chocolatée

Menu Bien-Être

Spa by **CLARINS**

Tous les midis - 55€

Amuse Bouche

La Saint-Jacques en Tartare

Le Saumon

La Figue

ENTRÉES

- Le Poireau **18€**
ciboulette, œuf fumé, beurre d'algues, coquillages, huile d'herbes
- La Saint-Jacques en Tartare **22€**
yuzu, aneth, vinaigrette au curry, piquillos, ciboulette
- La Polenta crémeuse **24€**
vieux Comté, champignons de Paris, truffes, jus de volaille et vinaigrette à la truffe

PLATS

- Le Saumon **34€**
clémentines, tandoori et choux de Bruxelles,
- La Saint-Jacques **40€**
topinambour, noisettes, truffes, cresson
- Le Paleron de boeuf **36€**
sauce porto et vin rouge, foie gras, figue, mousseline d'oignons doux, poudre d'estragon
- Le Cerf **38€**
céleri-rave, raifort, betterave, sauce grand veneur
- Suggestion végétarienne du Chef **30€**
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi **30€**
-
-

DESSERTS

La Barre Chocolatée **16€**
*streusel cacao, ganache chocolat lait, piment de Jamaïque, caramel
beurre salé, cacahuètes et fleur de sel*

La Noisette **16€**
torréfiées, praliné, sorbet à la framboise

La Figue **16€**
mousse de chèvre, miel épicé, crumble de pignons de pin

Le Café Gourmand **14€**

Les Fromages **18€**
sélection de fromages affinés

Prix nets taxes & service compris.

Viandes de bœuf, porc et volaille nées et élevées en France ou UE.

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