
DESSERTS

Barre à la cuillère 14€
crèmeux caramel gingembre, mousse lactée chocolat-piment de Jamaïque, crumble cacao, cacahuètes et fleur de sel

La Noix de Coco 14€
mousse légère coco, confit d'ananas, menthe et quinoa soufflé

La Fraise 12€
marinée au poivre et basilic thaï, caramel de fraise, fromage blanc allégé et tuile vanillée

Café gourmand 12€

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.

Cléo

R E S T A U R A N T

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Menu Dégustation 85€

La Carotte

Marinée miel, curcuma et mélisse, yaourt, réduction carotte et moutarde, huile d'olive et pollen



L' Œuf mollet

Mousseline de pomme de terre fumée, crème infusée au haddock, huile d'aneth, crackers de sarrasin, caviar de hareng



Le Turbot

Rôti, sabayon tomate, épinards juste sautés au beurre noisette, jus d'arêtes caramélisées



La selle d'Agneau

Rôtie au piment d'Espelette, caviar d'aubergine à l'huile d'argan, chèvre frais, harissa fumée et jus d'agneau aux piquillos



Barre à la cuillère

Crèmeux caramel gingembre, mousse lactée chocolat-piment de Jamaïque, crumble cacao, cacahuètes et fleur de sel

ENTRÉES

La Carotte 14€
marinée miel, curcuma et mélisse, yaourt, réduction carotte et moutarde, huile d'olive et pollen

L' Œuf mollet 16€
mousseline de pomme de terre fumée, crème infusée au haddock, huile d'aneth, cracker de sarrasin, caviar de hareng

L'Artichaut 19€
imbibé au bouillon de coquillages, vadouvan, vinaigrette perlée

PLATS

Le Maigre 29€
mitonné dans un bouillon iodé, estragon, artichauts, cassis et moutarde

Le Turbot 34€
rôti, sabayon tomate, épinards juste sautés au beurre noisette, jus d'arêtes caramélisées

La Poitrine de Canard 36€
marinée et laquée à la verveine, voile de navet acidulé, pêche écrasée et jus aux épices

La selle d'Agneau 38€
rôtie au piment d'Espelette, caviar d'aubergine à l'huile d'argan, chèvre frais, harissa fumée et jus d'agneau aux piquillos
