

---

---

Cleō

---

---

RESTAURANT

---

---

---

---

## Menu Cléo\*

**Plat du jour**  
**Café gourmand**

*Dish of the day*  
*Gourmet coffee*

**29€**

## Menu Narcisse\*

**Entrée / Plat / Dessert**  
*À choisir A la carte*

*Starter / Main course*  
**Dessert**  
*to choose A la carte*

**48€**

\* Servi au déjeuner du lundi au vendredi

\* *From monday to friday lunch*

---

---

## Menu Léopold

**Menu en quatre services**  
**Deux entrées / Plat / Dessert**  
*À choisir A la carte*

*Four courses meal*  
*Two starters / Main course*  
**Dessert**  
*to choose A la carte*

**65 €**

---

---

\* en supplément du prix du menu / \* *in addition to the menu price*

---

---

## DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages ..... 11€  
*Cheeses plate*

Poire grillée, crumble de cannelle, crème de marron, sauce au miel.. 11€  
*Grilled pear, cinnamon crumble, chestnut cream, honey sauce*

Pomme Granny Smith, ganache montée vanille et granité au rhum.. 11€  
*Granny Smith, vanilla ganache and rum granita*

Entremet chocolat noisette, gelée de clémentine, segments d'orange,  
chantilly à l'orange ..... 11€  
*Hazlenut and chocolat entremet, orange, clementine gel,  
orange whipped cream*

Salade de fruits frais ..... 11€  
*Fresh fruits salad*

Café gourmand ..... 11€  
*Gourmet coffee*

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

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

---

---

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que  
contient chaque plat. *In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances  
contained in every dish*

---

---

---

---

## ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de panais, poireaux, olives Kalamata . . . . . **12€**  
*Parsnip soup, leeks, Kalamata olives*
- Tartine os à moelle, épinard, parmesan. . . . . **14€**  
*Bone marrow, spinach, parmesan cheese*
- Houmous de betteraves, foccacia, puntarelle . . . . . **16€**  
*Beetroot hummous, foccacia, puntarelle*
- Anguille fumée, navet glaçon, pommes grenaille rôties . . . . . **17€**  
*Smoked eel, turnip, roasted potatoes*
- Burrata truffée, pomme au four, radicchio, pollen d'abeille. . . . . **18€**  
*Truffled burrata, baked apple, radicchio, bee pollen*
- Tartare de Saint-Jacques, menthe et gel clémentine (+4€) . . . . . **20€**  
*Scallop tartare, mint, gel clementine (+4€)*
- 
- 

## PLATS / MAIN COURSES

- Canette, tatin d'endives, réduction de vin rouge aux épices . . . . . **32€**  
*Roast duck breast, endive tatin, spiced red wine reduction*
- Entrecôte de boeuf, patates douces, oignons de Roscoff (+4€) . . . . . **38€**  
*Rib eye steack, sweet potatoes, Roscoff onions (+4€)*
- Lieu jaune, palourdes, bok choy, champignons Enoki . . . . . **29€**  
*Pollock, clams, bok choy, Enoki mushrooms*
- Barbue, rutabaga, beurre blanc mandarine . . . . . **32€**  
*Brill, rutabaga, mandarine beurre blanc*
- Agnolotti au butternut et beurre noisette, crumble d' Amaretti . . . . . **26€**  
*Butternut Agnolotti, crispy sage, Amaretti crumble*
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi. . . . . **27€**  
*Dish of the day from monday to friday lunch*
- 
-