
Cleó

RESTAURANT

ENTRÉES / STARTERS

- Velouté de potiron, beurre noisette au curry, graines de courge,
ricotta séchée. **12 €**
Pumpkin veloute, curry butter, pumpkin seeds, dry ricotta
- Tartine de chanterelles, épinards, Oeuf parfait **16 €**
Chanterelles tartine, spinach, Egg «Perfect»
- Salade Waldorf : Radicchio, céleri remoulade, pomme,
shropshire, noisettes **17 €**
*Waldorf Salad : Radicchio, celeriac remoulade, apple,
shropshire cheese, hazelnuts*
- Encornet grillé, choux Romanesco, butternut, harissa maison. **19 €**
Grilled squid, Romanesco, butternut, homemade harissa

PLATS / MAIN COURSES

- Pintade, mousseline de carotte épicée, trompettes de la mort. **32 €**
Guinea Fowl, carrot mousseline, black trompettes
- Pluma de porc Duroc, choux de Bruxelles, radicchio grillé *(+4€) **34 €**
Duroc pork pluma, Brussel sprouts, grilled radicchio(+4€)*
- Filet de saumon fumé maison au bois de hêtre,
purée de pommes Elstar, Kimchi blanc. **28 €**
House smoked Salmon fillet, apple-sauce, white kimchi
- Filet de bar, poireaux, radis, sauce sésame noir **29 €**
Sea Bass, leeks, radish, black sesame sauce
- Agnolotti au butternut et beurre noisette, croustillant de sauge,
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
-
-

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages	11€
<i>Cheeses plate</i>	
Tarte au yuzu, sablé breton.....	11€
<i>Yuzu Lemon tart, shortbread</i>	
Cheesecake au thé vert Matcha	11€
<i>Matcha Cheesecake</i>	
Gâteau aux noisettes, poire pochée, crème au citron.....	11€
<i>Hazelnut cake, poached pear, lemon curd</i>	
Elegant au chocolat Araguani 72%, caramel au beurre salé	11€
<i>Araguani ganache 72% Chocolate cake, salted butter caramel</i>	
Salade de fruits frais.....	11€
<i>Fresh fruits salad</i>	
Café gourmand.....	11€
<i>Gourmet coffee</i>	

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

Prices including tax & service. Beef born and raised in Ireland.

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*

Menu Cléo*

Plat du jour
Café gourmand

Dish of the day
Gourmet coffee

29€

Menu Narcisse*

Entrée / Plat / Dessert
À choisir à la carte

Starter / Main course
Dessert
to choose À 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 à la carte

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

65€

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