
Cleō

R E S T A U R A N T

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Menu Cléo 29€*

Plat du jour



Café gourmand

* Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Menu Narcisse 48€

La Tomate ou le Saumon



Le Cabillaud ou le Veau



Les Mirabelles ou le Fondant au chocolat

ENTRÉES

- La Tomate** **14€**
*carpaccio de tomates anciennes, crème de burrata, biscuit de persil,
huile parfumée au basilic*
- L'Œuf**..... **16€**
*bio, cuit basse température, champignons sautés, crème de champignon,
émulsion au vieux parmesan*
- Le Saumon**..... **18€**
*mariné au piment jaune, juste snacké, condiment gingembre citronnelle,
mangue et fenouil acidulé*
- Le Canard** **19€**
*tartare au couteau, copeaux de foie gras de la «Ferme de Puntoun»,
vinaigrette soja-noix*

PLATS

- Le Cabillaud** **29€**
*nacré au bouillon de poissons de roche, fenouil croquant aux graines
torréfiées, caviar d'aubergine*
- Le Poulpe** **32€**
snaké, mousseline de patates douces, sauce barbecue, pop corn au cumin
- La Canette** **36€**
*rôtie au romarin, carpaccio de figues, polenta moelleuse aux fruits secs,
miel aux épices*
- Le Veau**..... **38€**
*Longe de veau, croûte de parmesan, petits légumes glacés au jus,
citrons confits*
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi**..... **27€**
-
-

DESSERTS

Fondant au chocolat, coeur coulant praliné noisette ,
crème glacée «Les Sublymes»..... 12 €

Sphère exotique, mousse mangue citron vert, coeur coulant passion
biscuit dacquoise coco 12 €

Mirabelles au miel épicé, flambées à l'eau de vie de mirabelle,
crumble au romarin, crème glacée cire d'abeille-bergamotte
«Les Sublymes» 11 €

Café gourmand 11 €

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.
