

# Dîner de Noël

Lundi 24 décembre 2018

Monday 24th of December 2018

**Cléo**  
RESTAURANT

---

*Coupe de Champagne Barons de Rothschild*

*Amuse bouche*

==

Foie gras de canard au torchon, sirop d'érable et épices d'hiver  
*Duck foie gras torchon, maple syrup, winter spices*

==

Duo de Saint-Jacques poêlées et marinées au caviar Ossetra Petrossian  
*Duo of pan fried and marinated raw scallops in Ossetra Petrossian caviar*

==

Turbot rôti, coques, beurre blanc à la mandarine  
*Roasted turbot, cockles, mandarin beurre blanc*

==

Suprême de chapon, butternut et sauce cranberry  
*Capon breast, butternut squash and cranberry sauce*

==

Espuma de brie de Meaux et truffe noire  
*Brie de Meaux espuma and black truffle*

==

Bûche de Noël au chocolat noir Araguani, cédrat  
*Dark chocolate Yule log cake, cédrat*

==

Eau minérale, café ou thé inclus  
*Mineral water, coffee or tea inclusive*

149 €

(Prix net en euros par personne, taxes et service compris)

---

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.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
*Excessive drinking is dangerous for health, should be consumed in moderation*