

Dîner du Nouvel an

Lundi 31 décembre 2018

Monday 31st 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

—

Sashimi de Bar de ligne, gelée de mandarine et truffe noire
Line caught sea bass sashimi, mandarin gel and black truffle

—

Homard bleu de Bretagne poché, butternut
Poached Blue Lobster from Brittany, butternut squash

—

Suprême de poularde de Bresse, chou pointu et topinambours
Roasted chicken breast, pointed cabbage and Jerusalem artichoke

—

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

—

Soufflé au chocolat, glace vanille poivre citron
Dark chocolate souffle, lemon pepper vanilla ice cream

—

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

185 €

(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