

---

---

# Cléo

---

---

RESTAURANT

---

---

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

---

---

---

---

## Menu Dégustation 75€

### Le Butternut

*En fin velouté, crème légère truffée aux éclats de courge et noisettes, châtaignes râpées et croustillant au vieux parmesan*



### Le Saumon

*Mariné au piment jaune, juste snacké, condiments gingembre citronnelle, mangue et fenouil acidulé*



### Le Maigre

*Rôti, purée d'artichaut parfumée au vadouvan, fenouil barigoule, émulsion coquillages et citron confit*



### Le Canard

*Rôti, tatin de navet confit, clémentines snackées, condiment acidulé au vinaigre balsamique blanc, jus de rôti aux épices*



### Le Chocolat

*Fondant au chocolat, coeur coulant praliné noisette, crème glacée «Les Sublymes»*

---

---

## ENTRÉES

Le Butternut ..... 14€  
*En fin velouté, crème légère truffée aux éclats de courge et noisettes, châtaignes râpées et croustillant au vieux parmesan*

L'Œuf..... 16€  
*Cuit mollet, mousseline fumée au haddock, pommes de terre ratte confites aux herbes, copeaux de haddock et sarrasin*

Le Saumon..... 18€  
*Mariné au piment jaune, juste snacké, condiment gingembre citronnelle, mangue et fenouil acidulé*

Le Foie gras ..... 20€  
*confit, parfumé aux épices, coing confit au sirop d'hibiscus*

La Saint-Jacques ..... 22€  
*en carpaccio, crème citronnée condiments pomme verte gingembre, vinaigrette au curry, huître «Perle Blanche»*

---

---

## PLATS

Le Cabillaud ..... 29€  
*embeurrée au sarrasin, coulis de cresson de fontaine, gnocchi de pommes de terre, beurre citronné*

Le Maigre ..... 32€  
*rôti, purée d'artichaut parfumée au vadouvan, fenouil barigoule, émulsion coquillages et citron confit*

Le Canard ..... 36€  
*rôti, tatin de navet confit, clémentines snackées, condiment acidulé au vinaigre balsamique blanc, jus de rôti aux épices*

Le Boeuf ..... 42€  
*façon Rossini, sauce Périgourdine, mousseline de pommes de terre truffée*

Végétarien ..... 26€  
*Risotto crémeux aux champignons des bois, copeaux vieux parmesan*

---

---

---

---

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés, salade verte, fruits confits,  
vinaigrette au miel..... 14 €

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

Sphère façon Mont blanc, mousse marron, confit de poire,  
biscuit amande châtaigne ..... 12 €

Ananas rôti aux épices flambé au vieux Rhum,  
meringue coco craquante, sorbet «Les Sublymes» ..... 11 €

Salade de fruits frais ..... 11 €

Café gourmand ..... 11 €

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

---

---

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des substances que  
contient chaque plat.

---

---