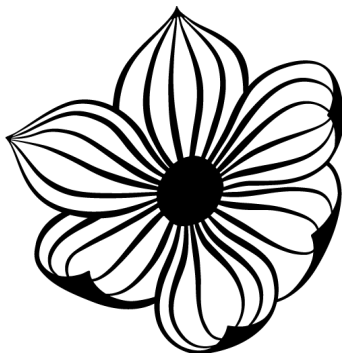


Cleō

RESTAURANT



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Menu Cléo 34 €

Servi du lundi au vendredi

Mise en bouche



Plat du jour



Le Café Gourmand

Menu Narcisse 49 €

Mise en bouche



L'Oeuf



Le Poulpe ou le Paleron de boeuf



La Barre Chocolatée

Menu Bien-Être 49 €

Spa by **CLARINS**

Mise en bouche



La Daurade



Le Saint Pierre



La Fraise

Prix nets taxes & service compris.

Viandes de bœuf, 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.

ENTRÉES

- Le Poireau 18 €**
rôti à l'ail des ours, oeuf fumé, citron frais, câpres frits, crème de coquillages perlée à l'huile d'herbe
- La Daurade 20 €**
finement tranchée, marinée à l'huile d'olive et verveine, pêches et amandes fraîches, poivre cubèbe
- L'Oeuf 16 €**
cuit basse température, velouté de petit pois perlé à l'huile de basilic, scarmoza fumé et giroles
-
-

PLATS

- Le Saint Pierre 32 €**
confit à huile anisé, tomates compotées parfumées au gingembre, herbes fraîches, ail pickles
- Le Poulpe 29 €**
snacké à l'huile de chorizo, houmous de petit pois mentholé, bouillon de fleur de capucine
- Le Paleron de boeuf 36 €**
façon pull-beef, mitonné dans une sauce vin rouge et vin de porto, cerise, foie gras poêlé, mousseline d'oignons doux et estragon
- Quasi de Veau 34 €**
cuit basse température, jus de veau, tartare d'huîtres, salicornes, tétragone, vinaigrette citronnée
- Suggestion végétarienne du Chef 28 €**
- Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi 29 €**

Prix nets taxes & service compris.

Viandes de bœuf, 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.

DESSERTS

La Barre Chocolatée 14 €
*à manger à la cuillère, crémeux caramel gingembre, mousse chocolatée
infusée au piment de Jamaïque, cacahuètes et fleur de sel*

La Sphère Abricot Romarin 14 €
*Cœur brunoise d'abricot, mousse abricot, crème légère infusée au
romarin, croustillant aux amandes hachées et torréfiées.*

La Fraise 16 €
*marinée au basilic thaï, sirop de fraise au poivre de Tasmanie, fromage
blanc et tuile vanillée*

Le Café Gourmand 12 €
*salade de fruits frais, mousse chocolatée au piment de Jamaïque, sphère
du moment*

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.
