
DESSERTS

Barre à la cuillère 14€
crèmeux caramel gingembre, mousse lactée chocolat-piment de Jamaïque, crumble cacao, cacahuètes et fleur de sel

La Noix de Coco 14€
mousse légère coco, confit d'ananas, menthe et quinoa soufflé

La Fraise 12€
marinée au poivre et basilic thaï, caramel de fraise, fromage blanc allégé et tuile vanillée

Café gourmand 12€

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.

Cléo

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 49€

L' Œuf mollet



Le Maigre ou La Poitrine de Canard



Barre à la cuillère

ENTREES

La Carotte 14€
marinée miel, curcuma et mélisse, yaourt, réduction carotte et moutarde, huile d'olive et pollen

L' Œuf mollet 16€
mousseline de pomme de terre fumée, crème infusée au haddock, huile d'aneth, cracker de sarrasin, caviar de hareng

L'Artichaut 19€
imbibé au bouillon de coquillages, vadouvan, vinaigrette perlée

PLATS

Le Maigre 29€
mitonné dans un bouillon iodé, estragon, artichauts, cassis et moutarde

Le Turbot 34€
rôti, sabayon tomaté, épinards juste sautés au beurre noisette, jus d'arêtes caramélisées

La Poitrine de Canard 36€
marinée et laquée à la verveine, voile de navet acidulé, pêche écrasée et jus aux épices

La selle d'Agneau 38€
rôtie au piment d'Espelette, caviar d'aubergine à l'huile d'argan, chèvre frais, harissa fumée et jus d'agneau aux piquillos

Plat du jour servi au déjeuner du lundi au vendredi 27€
