
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 exotique 14€
*dacquoise et crème légère coco, coeur confit de mangue fraîche,
fruit de la passion et citron vert*

La Poire * 12€
*pochée dans un bouillon d'agrumes aux épices douces, huile de sauge,
tuile croustillante au miel*

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€

La Carotte

Le Cabillaud ou le Paleron de boeuf

La Barre Chocolatée

ENTREES

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

Le Topinambour..... 16€
confit, gratton de ris de veau, châtaignes et café

L' Oeuf mollet 18€
crème de tartuffon, champignons crus et cuits, vieux parmesan

PLATS

Le Cabillaud * 29€
poché dans un bouillon de crevettes, gingembre et citronnelle, shiitake et huile de coriande

Le Poulpe..... 34€
snacké à l'huile de cumin, écrasé de patate douce, sauce barbecue parfumée au bourbon

Le Paleron de boeuf 32€
mitonné dans une sauce au vin rouge montée au foie gras, mousseline de céleri rave

Le Ris de veau 42€
doré au sautoir, écrasé de ratte à la truffe, jus de veau

Suggestion végétarienne du Chef 27€

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

* Spaby **LABRINS** Menu Bien être 49€