
DESSERTS DESSERTS

Le Snickers **16€**

streusel cacao, ganache chocolat lait, piment de Jamaïque, caramel beurre salé, cacahuètes et fleur de sel

Snickers, cocoa streusel, milk chocolate ganache, allspice, salted butter caramel, peanuts and flower of salt

Le Baba Campari hibiscus à partager **24€**

crème fouettée à la Bergamotte, agrumes

The Baba Campari Hibiscus to share, whipped cream with Bergamot, citrus fruits

Le Riz au lait **16€**

grains de riz soufflés, noisettes caramélisées et caramel beurre demi-sel

Rice pudding, puffed rice, caramelized hazelnuts and semi-salted butter caramel

Le Café gourmand / Gourmet coffee **14€**

Les Fromages **18€**

sélection de fromages affinés

Cheese selection

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

RESTAURANT

LE DÉJEUNER

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Suggestion du moment

Selon arrivage

Bruno
Aubin

Menu Narcisse

Tous les midis - 58€

Le Chou-Fleur

Le Saumon

Le Snickers

Menu Bien-Être

Spa by **CLARINS**

Tous les midis - 58€

La Saint-Jacques en Tartare

Le Saumon

Fruits de saison basilic Thai

ENTRÉES STARTERS

Le Chou-Fleur 18€

Rôti, mayonnaise au homard, graine de moutarde et câpres

roasted cauliflower, lobster mayonnaise, mustard seed and capers

La Saint-Jacques en Tartare 22€

yuzu, aneth, vinaigrette au curry, piquillos, ciboulette

Scallop tartare, yuzu, dill, curry vinaigrette, piquillos, chives

La Polenta crémeuse 24€

vieux Comté, champignons de Paris, truffe, jus de volaille et vinaigrette à la truffe

Creamy polenta, matured Comté cheese, mushroom duxelles, truffle, poultry jus and truffle vinaigrette

PLATS MAIN COURSES

Le Saumon 34€

cuit basse température, clémentines, tandoori et choux de Bruxelles

Salmon low temperature cooking, clementines, tandoori, Brussels sprouts

La Saint-Jacques 36€

bouillon de crevettes grises, noodles encre de seiche, champignons et coriandre

Scallops, grey shrimp broth, squid ink noodles, mushrooms and coriander

Le Paleron de boeuf 34€

sauce porto et vin rouge, foie gras, figue, mousseline d'oignons doux, poudre d'estragon

Beef Chuck, port and red wine sauce, foie gras, fig, sweet onion mousseline, tarragon powder

La Volaille 40€

salsifis rôtis au beurre noisette, jus de volaille truffé, sauce poulette, vin jaune

Poultry, roasted salsify with hazelnut butter, truffled poultry juice, chicken sauce, yellow wine

Suggestion végétarienne du Chef / Chef's vegetarian suggestion 34€

Supplément truffe noire / Black truffle supplement 18€
