
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 fleur de sel

Le Baba Campari hibiscus à partager * 24€

Crème fouettée à la Bergamote, agrumes

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

* A commander en début de repas

Le Riz au lait 16€

Grains de riz soufflés, noisettes torréfiées et caramel de clémentine

Rice pudding, puffed rice, roasted hazelnuts and clementine caramel

Les Fruits de saison / Seasonal fruits 16€

Marinés au basilic Thaï, poivre de Tasmanie

Marinated in Thai basil, Tasmanian pepper

Le Café gourmand / Gourmet coffee 14€

Les Fromages / Cheese selection 18€

Sélection de fromages affinés

 Plats imaginés en collaboration avec le Dr. Olivier Courtins-Clarins

Prix nets taxes & service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Cléo

R E S T A U R A N T

LE DÉJEUNER

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Suggestion de la semaine

"Coin Bistrot"

25€

Menu Narcisse

Entrée / plat ou plat / dessert - 39€

Entrée / plat / dessert - 55€

L'artichaut
Artichoke

Suggestion de la semaine
Dish of the week

Le Snickers
Snickers

ENTRÉES STARTERS

Le Chou-Fleur grillé / Grilled cauliflower 18€

Mayonnaise au homard, graines de moutarde et câpres frits
Roast, lobster mayonnaise, mustard seed and fried capers

L'artichaut croustillant / Crispy artichoke 20€

Sauce Ceasar, pesto de basilic, tomates confites
Ceasar sauce, basil pesto, candied tomatoes

L'asperge blanche / White asparagus 22€

Financier noisette en tarte fine, sabayon au miso vanille
Hazelnut tart, vanilla miso sabayon

PLATS MAIN COURSES

Le Saumon / Salmon 34€

Cuit basse température, beurre battu aux agrumes, tandoori et chou pointu rafraîchi au gingembre
Low temperature cooking, citrus butter, tandoori, ginger refreshed pointed cabbage

Le Bar / Sea bass  38€

Mitonné en papillote, bouillon de coquillages, artichaut, ail des ours
Papillote, shellfish broth, artichoke, wild garlic

Le Paleron de boeuf Angus / Angus beef chuck 36€

Grillé au poivre long de java, asperges sauvages, jus de boeuf moutardé
Grilled with long Java pepper, wild asparagus, mustard beef jus

L'agneau de lait / Suckling lamb 42€

Rôti au piment d'Espelette, ragoût de petits pois rafraîchi au basilic, citron confit, jus d'agneau
Roasted with espelette pepper, pea stew refreshed with basil, preserved lemon, lamb jus

Certains plats peuvent être proposés en version végétarienne / *Somes dishes can be served in a vegetarian version*
