

---

---

## DESSERTS DESSERTS

Le Snickers / Snickers **16€**

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

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

Le Baba Campari Hibiscus à partager / Baba Campari Hibiscus to share **24€**

*crème fouettée à la Bergamotte, agrumes*

*whipped cream with Bergamot, citrus fruits*

Le Riz au lait / Rice pudding **16€**

*grains de riz soufflés, noisettes torréfiées et caramel de clémentine*

*puffed rice, roasted hazelnuts and clementine caramel*

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 DÎNER

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

---

---

---

---

# Menu Du Chef / Chef Menu

Pour l'ensemble de la table / For the whole table

89€ / personne



La Saint-Jacques en Tartare

Scallop tartare

---

---

La Polenta Crémeuse

Creamy polenta

---

---

Le Saumon

Salmon

---

---

Le Paleron de boeuf

Beef chuck

---

---

Le Snickers

Supplément truffe noire / Black truffle supplement

18€

---

---

## ENTRÉES STARTERS

Le Chou-Fleur / Cauliflower

18€

Rôti, mayonnaise au homard, graines de moutarde et câpres  
roast, lobster mayonnaise, mustard seed and capers

La Saint-Jacques en Tartare / Scallop tartare

22€

yuzu, aneth, vinaigrette au curry, piquillos, ciboulette  
yuzu, dill, curry vinaigrette, piquillos, chives

La Polenta crémeuse / Creamy polenta

24€

vieux Comté, champignons de Paris, truffe, jus de volaille et vinaigrette à la truffe  
matured Comté cheese, mushroom duxelles, truffle, poultry jus and truffle  
vinaigrette

---

---

## PLATS MAIN COURSES

Le Saumon / Salmon

34€

cuit basse température, clémentines, tandoori et choux de Bruxelles  
low temperature cooking, clementines, tandoori, Brussels sprouts

La Saint-Jacques / Scallops

36€

bouillon de crevettes grises, pâtes à l'encre de seiche, champignons et coriandre  
grey shrimp broth, squid ink noodles, mushrooms and coriander

Le Paleron de boeuf / Beef Chuck

34€

sauce porto et vin rouge, foie gras, figue, mousseline d'oignons doux, poudre  
d'estragon  
port and red wine sauce, foie gras, fig, sweet onion mousseline, tarragon  
powder

La Volaille / Poultry

40€

salsifis rôtis au beurre noisette, jus de volaille truffé, sauce poulette, vin jaune  
roasted salsify with brown butter, truffled poultry juice, chicken sauce,  
yellow wine

Suggestion végétarienne du Chef / Chef's vegetarian suggestion

34€

Supplément truffe noire / Black truffle supplement

18€

---

---