

---

---

## 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*

### 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

---

## RESTAURANT

### LE DÎNER

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

---

---

---

---

# Menu Du Chef

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

89€ / personne

Le Chou-Fleur grillé  
Grilled cauliflower

---

---

L'artichaut croustillant  
Crispy artichoke

---

---

Le Saumon  
Salmon

---

---

L'agneau de lait  
Suckling lamb

---

---

Le Snickers

Bruno  
Aubin

---

---

## ENTRÉES STARTERS

**Le Chou-Fleur grillé / Grilled cauliflower** 18€

*Mayonnaise au homard, graines de moutarde et câpres frits*  
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 / Some dishes can be served in a vegetarian version

---

---