

---

---

# Cléo

---

---

R E S T A U R A N T

Le Dîner

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

---

---

---

---

# Menu Du Chef

Pour l'ensemble de la table  
89€ / personne

Amuse Bouche

---

---

La Saint-Jacques en Tartare

---

---

Le Poireau

---

---

Le Saumon

---

---

Le Paleron de boeuf

---

---

La Barre Chocolatée

*Amities  
Carpantes*

*Bruno  
Aubin*

---

---

---

---

## ENTRÉES

- Le Poireau . . . . . **18€**  
*ciboulette, œuf fumé, beurre d'algues, coquillages, huile d'herbes*
- La Saint-Jacques en Tartare . . . . . **22€**  
*yuzu, aneth, vinaigrette au curry, piquillos, ciboulette*
- La Polenta crémeuse . . . . . **24€**  
*vieux Comté, champignons de Paris, Truffes, jus de volaille et vinaigrette à la truffe*

---

---

## PLATS

- Le Saumon . . . . . **34€**  
*clémentines, tandoori et choux de Bruxelles,*
- La Saint-Jacques . . . . . **40€**  
*topinambour, noisettes, truffes, cresson*
- Le Paleron de boeuf . . . . . **36€**  
*sauce porto et vin rouge, foie gras, figue, mousseline d'oignons doux, poudre d'estragon*
- Le Cerf . . . . . **38€**  
*céleri-rave, raifort, betterave, sauce grand veneur*
- Suggestion végétarienne du Chef . . . . . **30€**
- 
-

---

---

## DESSERTS

La Barre Chocolatée . . . . . **16€**  
*streusel cacao, ganache chocolat lait, piment de Jamaïque, caramel  
beurre salé, cacahuètes et fleur de sel*

La Noisette . . . . . **16€**  
*torréfiée, praliné noisette, sorbet à la framboise*

La Figue . . . . . **16€**  
*mousse de chèvre, miel épicé, crumble de pignons de pin*

Les Fromages . . . . . **18€**  
*sélection de fromages affinés*

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.

---

---