
DESSERTS

La Barre chocolatée 14€
*à manger à la cuillère, crémeux caramel gingembre, mousse chocolatée
infusée au piment de Jamaïque, cacahuètes et fleur de sel*

La Sphère Mont blanc 14€
mousse marron, crème châtaigne, confit de poire et fromage blanc

La Poire 12€
*pochée dans un bouillon d'agrumes aux épices douces, huile de sauge,
tuile croustillante au miel*

Café gourmand 12€

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

R E S T A U R A N T

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Menu Dégustation 85€

La Carotte

marinée miel, curcuma et mélisse, yaourt, réduction carotte et moutarde, huile d'olive et pollen



L' Œuf mollet

crème de tartuffon, champignons crus et cuits, pancetta, vieux parmesan



Le Poulpe

snacké à l'huile de cumin, écrasé de patate douce, sauce barbecue parfumée au bourbon



Le Paleron de boeuf

mitonné dans une sauce au vin rouge montée au foie gras, mousseline de céleri rave



La Barre Chocolatée

à manger à la cuillère, crémeux caramel gingembre, mousse chocolatée infusée au piment de Jamaïque, cacahuètes et fleur de sel

ENTRÉES

La Carotte 14€
marinée miel, curcuma et mélisse, yaourt, réduction carotte et moutarde, huile d'olive et pollen

Le Céleri 16€
confit aux châtaignes, beurre moussieux truffé et Beaufort

L' Oeuf mollet 18€
crème de tartuffon, champignons crus et cuits, pancetta, vieux parmesan

PLATS

La Saint Jacques * 29€
pochée dans un bouillon de crevettes, gingembre et citronnelle, shiitake, pâte à l'encre de seiche et huile de coriande

Le Poulpe..... 34€
snacké à l'huile de cumin, écrasé de patate douce, sauce barbecue parfumée au bourbon

Le Paleron de boeuf 32€
mitonné dans une sauce au vin rouge montée au foie gras, mousseline de céleri rave

Le Ris de veau 42€
doré au sautoir, écrasé de ratte à la truffe, jus de veau

Suggestion végétarienne du Chef 27€
