
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner

Du 13 novembre au 25 novembre 2023

Lignée
HÔTELS & DOMAINE

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
Starter / Main Course or Main Course / Dessert
35€

Entrée, Plat et Dessert
Starter, Main Course and Dessert
47€

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Notre sélection de vins de la semaine
Our wines selection of the week
10€

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.

Prices including tax & service.

Beef, porc poultry born and raised in France or UE.

In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of substances contained in every dish.

ENTRÉES STARTERS

Poireaux mimosa, vinaigrette au xérès

Mimosa leeks, Xérès vinaigrette

Daurade marinée simplement à l'huile d'olive, citron, piment d'Espelette

Sea bream marinated in olive oil, lemon and Espelette pepper

PLATS MAIN COURSES

Lieu jaune snacké au curry, mousseline de choux fleur, algue nori

Yellow pollack flash grilled with curry, cauliflower mousseline, nori seaweed

Paleron de veau et champignons rôtis au poêlon

Veal chuck and roasted mushrooms

DESSERTS DESSERTS

Pamplemousse et orange marinés à l'hibiscus

Grapefruit and orange marinated with hibiscus

Crème aux oeufs

Egg cream

Bon appétit
