
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 / For the whole table

89€ / personne

La Sérieole

Amberjack

La Cource Butternut

Butternut squash

La Noix de Saint-Jacques

Scallops

Suprême de volaille

Poultry supreme

Le Riz au lait

Rice pudding

ENTRÉES STARTERS

La Sérieole / Amberjack

24€

Snackée à la plancha, vinaigrette Aji Amarillo, sésame torréfié au yuzu

Snacked on plancha, Aji Amarillo vinaigrette, roasted sesame with yuzu

Croc' langoustine / Langoustine croc'

26€

Aneth, Avruga, bouillon de langoustine crème

Dill, Avruga, Langoustine broth

L'Huitre Gillardeau N°3 / Oyster Gillardeau N°3

x3 / x6

21€/42€

Vinaigre de Sakura, estragon, nori

Sakura vinegar, tarragon, nori seaweed

La Cource Butternut / Butternut Squash

20€

Rôtie au four, jus de volaille truffé, Comté, châtaignes et noisettes

Roasted, Truffled poultry juice, Comté, chestnuts and hazelnuts

PLATS MAIN COURSES

La Noix de Saint-Jacques / Scallops

42€

Snackée au poivre de Timut, carotte gingembre, beurre battu à la clémentine

Flash fried, Timut pepper, ginger and carrots, clementine butter

Le Turbot / Turbot

48€

Cuit au naturel, Pleurotes rôties aux algues Nori, beurre blanc infusé au Dashi

Roasted oyster mushrooms with Nori seaweed, white butter infused with Dashi

Suprême de volaille du Gatinais / Poultry supreme

44€

Cuit basse température, blanquette de salsifis au vin jaune, jus de volaille infusé à la truffe

Cooked at low temperature, salsify with yellow wine, poultry juice infused with truffle

Le Ris de veau / Sweetbread

58€

Doré au poêlon, jus de veau au grué de cacao, écrasé de Ratte à la truffe

Browned, veal juice with cacao nibs, mashed Ratte potatoes with truffle

Les Fromages / Cheese selection

18€

Sélection de fromages affinés

DESSERTS DESSERTS

La Mousse choco / Choco mousse

14€

Chocolat Tuma Yellow, grué de cacao, fleur de sel, caramel

Tuma Yellow chocolate, cacao nibs, sea salt, caramel

La Tarte tatin pomme poire* / Apple and Pear Tatin pie / to share

30€

Crème crue cannelle vanille, caramel beurre salé

Tatin pie, cinnamon and vanilla raw cream, sea salt caramel

*A commander en début de repas

Le Riz au lait / Rice pudding

16€

Grains de riz soufflés, noisettes torréfiées et caramel d'agrumes

Puffed rice, roasted hazelnuts and citrus caramel

La Figue / Fig

18€

Rôtie à la crème d'amande, glace vanille, amandes et groseilles

Roasted with almond cream, vanilla ice cream, almonds and redcurrants

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.
