
Cléo

RESTAURANT

Le dîner

Lignée
HÔTELS & DOMAINE

Menu Du Chef

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

89€ / personne

L'asperge blanche

White asparagus

L'artichaut

Artichoke

La Lotte

Monkfish

Suprême de volaille

Poultry supreme

La Mousse Choco

Chocolate mousse

ENTRÉES STARTERS

- L'artichaut / Artichoke** 22€
Rôti, pesto de basilic, sauce César
Roasted, basil pesto, caesar sauce
- Croc' langoustine / Langoustine croc'** 26€
Aneth, Avruga, bouillon de langoustine crémé
Dill, Avruga, Langoustine broth
- L'Huitre Gillardeau N°3 / Oyster Gillardeau N°3** x3 / x6
24€/48€
Vinaigre de fleur de cerisier, huile d'estragon, nori
Cherry blossom vinegar, tarragon oil, nori seaweed
- L'asperge blanche / White asparagus** 24€
gratinée au miso, mousseline aux herbes fraîches, wasabi, tobiko
Miso, fresh herb mousseline, wasabi, tobiko

PLATS MAIN COURSES

- La Lotte / Monkfish** 48€
Rôtie, bisque de homard, pomme de terre de Noirmoutier, Pimenton, estragon
Roasted, lobster bisque, Noirmoutier potatoes, sweet paprika, tarragon
- Le Turbot / Turbot** 52€
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** 62€
Doré au poêlon, morilles au vin jaune, ail des ours, coulis de persil
Browned, morel mushrooms with yellow wine, wild garlic and parsley coulis
- La suggestion à partager / The suggestion to share** 120€
Selon arrivage / According to arrival
-
-

Les Fromages / Cheese selection

18€

Sélection de fromages affinés

DESSERTS DESSERTS

La Mousse choco / Choco mousse

14€

*Chocolat Tuma Yellow 70%, grué de cacao, fleur de sel, caramel
Tuma Yellow chocolate, cacao nibs, sea salt, caramel*

La Tarte Tatin* / Tarte Tatin / to share

34€

*Pomme Poire, crème crue vanillée, cannelle de Ceylan, caramel beurre salé
Apple pear, vanilla cream, Ceylon cinnamon, salted butter caramel*

*A commander en début de repas /*To order in advance

La Crème brûlée extra Vanillée / Vanilla crème brûlée

14€

La Tarte au citron / Lemon Tart

14€

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.
