
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner

Du 8 au 20 avril 2024

Du lundi au samedi

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

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

Œufs mimosa, tarama

Mimosa egg, tarama

Carpaccio de daurade mariné au basilic

Basil marinated sea bream carpaccio

PLATS MAIN COURSES

Saumon snacké, jeunes pousses d'épinard, Pequillos, curry

Flash fried salmon, baby spinach, Piquillo peppers, curry

Poitrine de cochon fermier caramélisée, vinaigrette à la truffe, écrasée de pomme ratte

Caramelised free range porc belly, truffle vinaigrette, smashed potatoes

DESSERTS DESSERTS

Mousse au chocolat 70%, fleur de sel

70% chocolate mousse, fleur de sel

Fraises, crème fouettée vanillée, huile de menthe fraîche

Strawberries, whipped vanilla cream, fresh mint oil

Bon appétit
