
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner
Du 16 au 29 octobre 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

Fricassée de champignons, coulis de persil au beurre noisette
Mushroom fricassée, parsley with brown butter

Velouté de potimarron, châtaignes et noisettes
Creamy pumpkin soup, chestnuts and hazelnuts

PLATS MAIN COURSES

Cabillaud cuit au plat, concassé de tomate au gingembre et basilic
Cod, tomato with ginger and basil

Volaille rôtie au tandoori, jus de rôti et pommes grenailles
Roast poultry with tandoori, poultry juice and potatoes

DESSERTS DESSERTS

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Fruits rouges au Fontainebleau
Red fruit Fontainebleau

Bon appétit
