
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

Le Poulpe
Octopus

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 / Norway lobster croc' 26€

Aneth, Avruga, fumet crémé
Dill, Avruga, fish stock with cream

L'Huitre "Perle Blanche" N°2 / Oyster "Perle Blanche" n°2 x3 / x6
21€/38€

Marinée au vinaigre de prune, yuzu, huile d'herbes, poivre du Vanuatu
Marinated in plum vinegar, yuzu cream, herbs oil, Vanuatu pepper

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

Le Poulpe / Octopus 38€

Snacké au poivre du Sichuan, confit de tomates au chorizo, bouillon aux fleurs de capucine
flash fried, tomato confit with chorizo, broth with Nasturtium flowers, Sichuan pepper

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 gruë de cacao, girolles en persillade
Browned, veal juice with cacao nibs, chanterelles cooked in parsley

Certains plats peuvent être proposés en version végétarienne / *Somes dishes can be served in a vegetarian version*

Les Fromages / Cheese selection

18€

Sélection de fromages affinés

DESSERTS DESSERTS

Le Soufflé chocolat *

18€

Chocolat Tuma Yellow, glace banane, gel au rhum

Tuma Yellow chocolate, banana ice cream, rum gel

**A commander en début de repas*

Le Baba Campari hibiscus à partager * / to share

26€

Crème fouettée à la Bergamote, agrumes

The Baba Campari Hibiscus to share, whipped cream with Bergamot, citrus fruits

**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.
