
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner

Du 28 juillet au 9 août 2025

Du lundi au samedi

Lignée
HÔTELS & DOMAINE

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
Starter / Main Course or Main Course / Dessert
38€

Entrée, Plat et Dessert
Starter, Main Course and Dessert
48€

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

Œuf bio mimosa / thon / sésame / wasabi

Organic devilled egg / tuna / sesame / wasabi

Tomate ancienne à la provençale / coulis de roquette au beurre noisette

Heirloom tomato Provençal-style / rocket coulis with brown butter

PLATS MAIN COURSES

Rascasse rôtie / fenouil aux agrumes / bouillon aux aromates

Roasted scorpionfish / citrus fennel / aromatic broth

Pluma ibérique caramélisée / pommes grenailles / jus à la sarriette

Caramelised Iberian pluma / baby potatoes / savory marjoram jus

DESSERTS DESSERTS

Île flottante à la vanille extra / noix de pécan

Vanilla "île flottante" / pecans

Cheesecake aux fruits rouges

Red berry cheesecake

Bon appétit

Cleo
RESTAURANT
