
Cléo

R E S T A U R A N T

Le dîner

Lignée
HÔTELS & DOMAINE

Menu Escapade

En 5 temps / 5 courses

95€

5 escales où chaque plat vous invite à la découverte. Une cuisine lisible, vive, portée par la justesse des cuissons, le goût du produit... et ce petit twist qui fait toute la différence.

5 stages, where each dish invites you to explore. A clear, vibrant cuisine driven by perfect cooking, the essence of the ingredients... and that little twist that makes all the difference

Le ceviche de bar

Sea bass ceviche

L'artichaut poivrade

Artichoke "poivrade"

Le maigre

Meagre

La canard

Duck

Le chocolat 80% Mayan Red

Chocolate 80% Mayan Red

Notre sélection de fromages affinés + 10€

Cheese selection +10€

Servi avec le pain de la boulangerie Ten Bells et notre beurre maison.

Served with bread from Ten Bells Bakery and our homemade butter.

Menu du Maraîcher

65€

La tomate

Tomato

À la provençale, coulis de roquette au beurre noisette

Provençal style, rocket coulis with brown butter

L'artichaut

Artichoke

Croustillant, parmesan et vierge aux tomates confites

Crispy, parmesan and virgin olive oil with confit tomatoes

La noix de coco

Coconut

Meringue craquante citron vert, passion, huile de menthe fraîche

Crunchy meringue with lime, passion fruit and fresh mint oil

Accords mets et vins

Wine pairing

Ici, le vin ne suit pas, il s'accorde. Il complète une sauce, adoucit une épice, fait durer une émotion. Chaque verre est choisi par notre sommelier, en résonance avec la cuisine du chef.

Here, the wine doesn't just follow, it harmonizes. It complements a sauce, softens a spice, prolongs an emotion. Each glass is carefully selected by our sommelier, in harmony with the chef's cuisine.

Anjou Blanc "Ivoire" Château Soucherie

Un blanc net, tendu, parfaitement calé sur le fruit et l'iode

A crisp, taut white, perfectly balanced with fruit and a touch of iodized notes

Sancerre "Monts Damnés", Bailly Reverdy

Un vin généreux, fruité, qui équilibre le plat sans en effacer le relief

A generous, fruity wine that balances the dish without overshadowing its nuances

Chablis 1er cru Beauroy, Garnier

Minéralité, vivacité, rondeur : l'accord parfait pour un plat entre richesse et fraîcheur iodée

Minerality, freshness, roundness: the perfect match for a dish balancing richness and briny freshness

Côte-Rôtie, "Les 3 Brunes", Faury

Epicés et racé il soutient les saveurs prononcées du plat sans voler la vedette

Spicy and refined, it supports the bold flavors of the dish without stealing the spotlight

Champagne Drappier brut zéro dosage

Une touche de vivacité qui viennent sublimer la douceur et la richesse du sabayon

A touch of liveliness that enhances the softness and richness of the sabayon

Découverte - 3 verres / 3 glasses

39€ Verre de 8cl / 8cl glass

Escapade - 5 verres / 5 glasses

60€ Verre de 8cl / 8cl glass

Pour commencer, partager, explorer, goûter

To start, share, explore, taste

Sélection en petite portion - choisissez-en 2 ou 3, ou plus si affinités !
Small portion selection - choose 2 or 3, or more if you feel like it!

L'artichaut poivrade / Artichoke "poivrade"

16€

Croustillant, crémeux anchois et parmesan, pesto de basilic et tomates confites
Crispy, creamy anchovy and parmesan, basil pesto and tomato confit

Le ceviche de bar / Sea bass ceviche

18€

Mariné au fruit de la passion et coriandre, cébette thaï
Marinated with passion fruit, coriander and Thai spring onion

La tomate / Tomato

14€

À la provençale, coulis de roquette au beurre noisette
Provençal style, rocket coulis with brown butter

L'huître / Oyster

6€/pièce

Mariné au vinaigre de sakura, huile d'herbes, poivre de Tasmanie
Marinated in Sakura vinegar, herbs oil and Tasmanian pepper



Pour continuer, savourer pleinement

To follow, savour every bite

Là où la cuisine du Chef prend toute son ampleur.
Where the Chef's cuisine reaches its full expression.

Le turbot / **Turbot**

58€

Confit à la citronnelle, fenouil braisé au poivre du Timut

Confit with lemongrass, braised fennel with Timut pepper

Le maigre / **Meagre**

46€

Rôti, pommes de terre de Noirmoutier confites au Nori, tartare d'huître

Roasted, Noirmoutier potatoes confit with Nori, oyster tartare

L'épaule d'agneau / **Lamb shoulder**

44€

Confit 24 heures, courgette au chèvre frais, ketchup de crusco

Confit for 24 hours, zucchini with fresh goat cheese, and crusco ketchup

Le canard / **Duck**

48€

Rôti aux cerises, oignons nouveaux, estragon, jus à la diable

Roasted with cherries, spring onions, tarragon and devil's sauce

L'artichaut / **Artichoke**

38€

Rôti, parmesan et huile vierge aux tomates confites

Roasted, parmesan and virgin olive oil with confit tomatoes

A partager - L'extra du moment

To share - The chef's special

Parce que certaines envies méritent d'être dégustées à plusieurs.
Because some cravings are meant to be enjoyed together.

La côte de boeuf / **Prime rib**

120€

Pour 2 personnes / Serves 2

Garniture du moment

Seasonal side

Pour finir en douceur

To end on a sweet note

Entre fromages affinés et douceurs sucrées, le Chef propose une fin de repas tout en gourmandise, chaleureuse et réconfortante.

Between aged cheeses and sweet treats, the Chef offers a delightful, warm, and comforting end to the meal.

Nos fromages / Our cheeses

14€

Comté 18 mois d'affinage

18-month aged Comté

Saint Nectaire fermier

Farmhouse Saint-Nectaire

Banon AOP

Banon AOP

Nos fromages sont accompagnés d'abricots, de figes confites et toast de pain de campagne.

Our cheeses are served with apricots, candied figs and toasted bread.

Le chocolat 80% Mayan Red / Chocolate 80% Mayan Red

15€

Sabayon au chocolat tiède, praliné noisette et tuile au grué de cacao

Warm chocolate sabayon, hazelnut praline and cocoa nib biscuit

Le vacherin aux fraises / Strawberry vacherin

14€

Sorbet fraise, basilic, citron caviar

Strawberry sorbet, basil, citron caviar

La noix de coco / Coconut

16€

Meringue craquante citron vert, passion, huile de menthe fraîche

Crunchy meringue with lime, passion fruit and fresh mint oil

Prix nets taxes & service compris.

Notre équipe est disponible afin de vous renseigner sur la provenance de nos viandes.

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie, demandez à notre équipe la liste des ingrédients 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.
