
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 foie gras

Foie gras

La noix de Saint-Jacques

Scallop

Le poulpe

Octopus

La poitrine de cochon

Pork belly

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€

Le chou de Bruxelles

Brussels spout

Rôti au poivre de Timut, beurre battu à la clémentine, Kumquat

Roasted with Timut pepper, whipped clementine butter, kumquat

L'artichaut

Artichoke

Croustillant, parmesan et vierge aux tomates confites

Crispy, parmesan and virgin olive oil with confit tomatoes

La poire

Pear

Poire pochée au vin rouge épicé, glace extra vanillée

Poached pear in mild spiced red wine, vanilla extra ice cream

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.*

Coteaux du Layon "Premier cru Chaume", Château Soucherie

Riche sans lourdeur, les notes de fruits confits, portées par une belle fraîcheur équilibre la gourmandise du foie gras

Rich yet not heavy, notes of candied fruit carried by a fine freshness balance the indulgence of the foie gras

Bourgogne "Cuvée Ana", Comte Senard

Rond et beurré, doté d'une belle tension, qui vient équilibrer la richesse et la puissance du plat

Round and buttery, with beautiful tension that balances the richness and power of the dish

Anjou Blanc, "Les Mouchis", Château Soucherie

Minéralité, vivacité, fraîcheur : l'accord parfait pour un plat entre richesse et douceur fumée

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

Mercrey, "4000 pieds", Premier Chapitre

Ample, son fruité et boisé s'accorde aux notes de sous-bois de la truffe et à la gourmandise du plat

Generous, with fruity and woody notes, it complements the forest-floor hints of truffle and the richness of the dish

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

L'artichaut poivrade / Artichoke "poivrade"

20€

Croustillant, crémeux anchois et parmesan, pesto de basilic et tomates confites

Crispy, creamy anchovy and parmesan, basil pesto and tomato confit

La noix de Saint-Jacques / Scallop

26€

En carpaccio, huile de curry et pequillos, crème fumée

Carpaccio, curry oil and pequillos peppers, smoked cream

Le foie gras / Foie gras

24€

Confit, gel de Coteaux du Layon, coing confit à l'hibiscus

Confit, Coteaux du Layon wine jelly, quince confit with hibiscus

L'huître / Oyster

6€/pièce

Mariné au vinaigre de prune, huile d'herbes, poivre de Timut

Marinated in plum vinegar, herbs oil and Timut 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 poulpe / Octopus

48€

Snacké, sauce barbecue, patate douce et maïs au paprika fumé
Snacked, barbecue sauce, sweet potato and corn with smoked paprika

Le cabillaud / Cod

46€

Nacré, beurre battu à la clémentine, choux de Bruxelles grillés au poivre de Timut
Pearly, whipped clementine butter, grilled Brussels sprouts with Timut pepper

Le paleron de bœuf / Beef chuck

58€

Façon Rossini, foie gras poêlé, brioche, mousseline de céleri rave
Rossini-style, seared foie gras, brioche, and celeriac mousseline

La poitrine de cochon / Pork belly

52€

Rôti aux figes, oignons nouveaux, estragon et jus à la diable
Roasted with figs, 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

Valençay

Valençay

Nos fromages sont accompagnés d'abricots, de figues 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

18€

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

Warm chocolate sabayon, hazelnut praline and cocoa nib biscuit

La poire / Pear

14€

Poire pochée au vin rouge épicé, glace extra vanillée

Poached pear in mild spiced red wine, vanilla extra ice cream

La noisette / Hazelnut

18€

Praliné, sorbet framboise et mousse torréfiée

Praline, raspberry sorbet and roasted mousse

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.
