
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner

Du 1er au 13 septembre 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

Cèleri rémoulade / wasabi / Granny Smith / tobiko

Celery remoulade / wasabi / Granny Smith / tobiko

Couteaux à la persillade

Razor clams with parsley sauce

PLATS MAIN COURSES

Cabillaud confit / tomates / gingembre / herbes fraîches

Confit cod / tomatoes / ginger / fresh herbs

Epaule d'agneau confite / quinoa / fruits secs / coriandre

Confit lamb shoulder / quinoa / dried fruit / coriander

DESSERTS DESSERTS

Brioche perdue / caramel beurre salé / sarrasin

French toast / salted butter caramel / buckwheat

Figues rôties / crumble pignons de pin / glace vanillée

Roasted figs / pine nut crumble / vanilla ice cream

Bon appétit

Cleo
RESTAURANT
