
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

La noix de Saint-Jacques

Scallop

L'artichaut poivrade

Artichoke "poivrade"

Le poulpe

Octopus

Le 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€

Le chou-fleur

Cauliflower

Grillé à la flamme, huile de curry, coriandre

Flame-grilled, curry oil, coriander

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.

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

Sancerre "Mont Damnés", Bailly Reverdy

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

A generous, crisp 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

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 chou-fleur / Cauliflower

18€

Grillé à la flamme, mayonnaise homard, graine de moutarde

Flame-grilled, lobster mayonnaise, mustard seeds

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

La truite / **Trout** 44€

Nacrée, poudrée au tandoori, feuille de chou parfumée au gingembre, beurre battu à la citronnelle
Pearly, tandoori powder, ginger-scented cabbage leaf, and lemongrass whipped butter

La joue de bœuf / **Beef cheek** 42€

Sauce vin rouge et épices douces, carotte, moutarde
Red wine sauce with mild spices, carrot, mustard

Le canard / **Duck** 48€

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

15€

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.
