

---

---

# Cléo

---

---

R E S T A U R A N T

## Le déjeuner

Du 17 au 29 novembre 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

Velouté de butternut / crème fouettée / châtaignes

*Butternut squash velouté / whipped cream / chestnuts*

Terrine de cochon / pickles de légumes de saison

*Pork terrine / seasonal pickled vegetables*

## PLATS MAIN COURSES

Fish and chips / sauce tartare / pommes frites

*Fish and chips / tartar sauce / french fries*

Agneau confit / fruits secs / patate douce / cumin

*Slow-cooked lamb / dried fruits / sweet potato / cumin*

## DESSERTS DESSERTS

Churros / sucre vanillé / sauce chocolat

*Churros / vanilla sugar / chocolate sauce*

Panna cotta / noix de coco / fruit de la passion

*Coconut panna cotta / passion fruit*

---

---

---

---

*Bon appétit*

**Cleo**  
RESTAURANT

---

---