



**Cléo**  
RESTAURANT

# Dîner du réveillon de Noël

**MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025**

185€ par convive

## L'huître

*Vinaigre de fleur de cerisier, huile d'estragon, poivre de  
Tasmanie*

## Le foie gras

*Confit, coing infusé à l'hibiscus*

## La pintade rôtie

*Truffe noire du Périgord, légumes d'hiver confits aux  
châtaignes, bouillon de volaille crémé parfumé au vin  
jaune*

## Mont d'Or aux fruits du Mendiant

## La noisette du Piémont

*torréfiée, praliné, meringue craquante, sorbet à la  
framboise*

# Christmas Eve dinner

**WEDNESDAY 24TH DECEMBER 2025**

185€ per person

## Oyster

*cherry vinegar, tarragon oil, Tasmanian pepper*

## Foie gras

*hibiscus, quince*

## Guinea fowl

*black Périgord truffle, winter vegetables confit  
with chesnuts, supreme sauce with yellow wine*

## Mont d'Or with beggar's fruits

## Hazelnut

*praline, roasted hazelnut mousse, crunchy  
meringue, raspberry*