



Cléo
RESTAURANT

Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

245€/personne

L'huître

*marinée au vinaigre de fleur de cerisier, huile
d'estragon, poivre de Tasmanie*

Croc' langoustine

caviar osciètre, bisque de carcasses crémée

La Saint Jacques

*snackée, coulis de cresson au beurre noisette, gnocchis
de pomme de terre à la châtaigne*

Le Bœuf façon Rossini

*Foie gras poêlé, sauce périgourdine infusée à la truffe
noire, mousseline de topinambour*

Brie aux fruits du Mendiant

Vacherin à la noix de coco

fruit de la passion, huile de menthe fraîche

New Year's Eve dinner

WEDNESDAY 31ST DECEMBER 2025

245€/person

Oyster

*marinated in cherry blossom vinegar, tarragon oil,
Tasmanian pepper*

Langoustine Croc'

Oscietra caviar, creamy bisque made from shells

Scallops

*Seared, watercress coulis with brown butter, potato and
chestnut gnocchi*

Rossini-style beef

*pan-fried foie gras, Périgord sauce infused with black
truffle, Jerusalem artichoke mousseline*

Brie with beggar's fruits

Coconut vacherin

Passion fruit, fresh mint oil