
Cléo

R E S T A U R A N T

Le déjeuner

Du 5 au 17 janvier 2026

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€

Notre sélection de fromages affinés
Cheese selection
+ 14€

*Nos fromages sont accompagnés d'abricots, de figues confites
et toast de pain de campagne*

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

12€

Velouté de courge butternut / noisette / crème fouettée

Butternut squash velouté / hazelnut / whipped cream

Endive croquante / gorgonzola / noix / miel

Crispy endive / gorgonzola / walnuts / honey

PLATS MAIN COURSES

30€

Maigre rôti / chou-fleur / curry / pequillos

Roasted meagre / cauliflower / curry / piquillo peppers

Poitrine de cochon caramélisée / écrasé de pomme de terre / vinaigrette truffe

Caramelized pork belly / mashed potatoes / truffle vinaigrette

DESSERTS DESSERTS

12€

Sabayon au chocolat tiède / praliné noisette / glace extra vanillée

Warm chocolate sabayon / hazelnut praline / vanilla extra ice cream

Ananas rôti / rhum / glace coco

Roasted pineapple / rum / coconut ice cream

VINS DE LA SEMAINE WINE SELECTION OF THE WEEK

Blanc - Rully, Domaine Rois Mages - 2022

White wine - Rully, Domaine Rois Mages - 2022

13€

Rouge - Menetou Salon, "Le Charnay", Domaine Roger - 2022

Red wine - Menetou Salon, "Le Charnay", Domaine Roger - 2022

11€

Bon appétit

Cleo
RESTAURANT
