
Cléo

R E S T A U R A N T

Le dîner

Lignée
HÔTELS & DOMAINE

Dîner - Menu 5 Temps
Dinner - Five-Course Tasting Menu
98€

Artichaut / Cacio e pepe / Kombu

Artichoke, cacio e pepe, kombu

Tortellini de courge / Molé / Citron caviar

Pumpkin tortellini, mole, finger lime

Lieu de ligne / Pil-Pil / Cime di rapa

Line-caught pollock, pil-pil sauce, cime di rapa

Volaille / Topinambours confits / Emulsion césar

Poultry, confit Jerusalem artichokes, caesar emulsion

Chocolat / Huile d'olive

Chocolate, olive oil

Supplément Caviar : 25€ les 5g / Supplément Truffe noire : 25€ les 3g

Caviar supplement: 25€ for 5g / Black truffle supplement: 25€ for 3g

Les fromages : 4 fromages au choix - 18€ / 6 fromages - 22€

Cheese selection: Selection of 4 cheeses - 18€ / 6 cheeses - 22€

Dîner - Menu 7 Temps

Dinner - Seven-Course Tasting Menu

128€

Disponible jusqu'à 21h / Available until 9:00 p.m

Araignée / Cèleri / Pomelo / Caviar Maison Kaviari
Spider crab, celery, pomelo

Artichaut / Cacio e pepe / Kombu
Artichoke, cacio e pepe, kombu

Tortellini de courge / Molé / Citron caviar
Pumpkin tortellini, mole, finger lime

Lieu de ligne / Pil-Pil / Cime di rapa
Line-caught pollock, pil-pil sauce, cime di rapa

Volaille / Topinambours confits / Emulsion césar
Poultry, confit Jerusalem artichokes, caesar emulsion

Kiwi / Œufs à la neige / Algues du Croisic
Kiwi, floating meringues, seaweed from Le Croisic

Chocolat / Huile d'olive
Chocolate, olive oil

Supplément Caviar : 25€ les 5g / Supplément Truffe noire : 25€ les 3g
Caviar supplement: 25€ for 5g / Black truffle supplement: 25€ for 3 g

Les fromages : 4 fromages au choix - 18€ / 6 fromages - 22€
Cheese selection: Selection of 4 cheeses - 18€ / 6 cheeses - 22€

Dîner - Menu Végétal 5 Temps

Dinner - Five-Course Vegetable-Focused Menu

98€

Artichaut / Cacio e pepe / Kombu

Artichoke, cacio e pepe, kombu

Tortellini de courge / Molé / Citron caviar

Pumpkin tortellini, mole, finger lime

Cime di rapa / Pomelo

Broccoli rabe / Pomelo grapefruit

Kiwi / algues du Croisic

Kiwi, seaweed from Le Croisic

Chocolat / Huile d'olive

Chocolate, olive oil

Accords en 5 temps

Five-Pairing Wine Selection

65€

Beaujolais blanc, Domaine des Terres Dorées, JP Brun 2024

Artichaut / Cacio e pepe / Kombu

Sa tension et sa salinité équilibrent l'amertume de l'artichaut et la gourmandise poivrée du cacio e pepe

Its tension and saline edge balance the artichoke's bitterness and the peppery richness of cacio e pepe

VDF Sur le Nuage, Domaine Thomas Jullien

Tortellini de courge / Molé / Citron caviar

Un vin libre et aromatique qui accompagne la douceur de la courge et soutient les épices du molé

An expressive, free-spirited wine that complements the squash's sweetness and supports the mole's spices

Pouilly-Fumé, Domaine Bailly Reverdy, 2023

Lieu de ligne / Pil-pil / Cime di rapa

Minéralité et ampleur pour équilibrer la richesse du pil-pil et l'amertume végétale

Minerality and breadth to balance the richness of the pil-pil and the vegetal bitterness

Marsannay Blanc, Château de Marsannay, 2022

Volaille / Topinambours confits / Emulsion César

Rondeur et précision pour soutenir la volaille et la douceur du topinambour

Roundness and precision to support the poultry and the sweetness of Jerusalem artichoke

Porto Kopke Reserve Tawny

Chocolat / Huile d'olive

Des notes de fruits secs qui prolongent l'intensité du chocolat

Dried fruit notes that extend the chocolate's intensity

Accords en 7 temps

Five-Pairing Wine Selection

85€

Aligoté, Domaine de Bart, 2023
Araignée (crustacé) / Céleri / Pomelo

Un vin droit et tendu pour accompagner l'iode du crustacé et la fraîcheur du pomelo

A crisp, precise wine to match the crustacean's iodine notes and the grapefruit's freshness

Beaujolais blanc, Domaine des Terres Dorées, JP Brun 2024
Artichaut / Cacio e pepe / Kombu

Sa tension et sa salinité équilibrent l'amertume de l'artichaut et la gourmandise poivrée du cacio e pepe

Its tension and saline edge balance the artichoke's bitterness and the peppery richness of cacio e pepe

VDF Sur le Nuage, Domaine Thomas Jullien
Tortellini de courge / Molé / Citron caviar

Un vin libre et aromatique qui accompagne la douceur de la courge et soutient les épices du molé

An expressive, free-spirited wine that complements the squash's sweetness and supports the mole's spices

Pouilly-Fumé, Domaine Bailly Reverdy, 2023
Lieu de ligne / Pil-pil / Cime di rapa

Minéralité et ampleur pour équilibre la richesse du pil-pil et l'amertume végétale

Minerality and breadth to balance the richness of the pil-pil and the vegetal bitterness

Marsannay Blanc, Château de Marsannay, 2022
Volaille / Topinambours confits / Émulsion César

Rondeur et précision pour soutenir la volaille et la douceur du topinambour

Roundness and precision to support the poultry and the sweetness of Jerusalem artichoke

Saké Masuizumi Kijōshu
Kiwi / Œufs à la neige / Algues du Croisic

Une douceur maîtrisée et un léger fumé au service de l'acidité du kiwi et de la finale iodée

A controlled sweetness and a subtle smoky note serving the kiwi's acidity and iodine-driven finish

Porto Kopke Reserve Tawny
Chocolat / Huile d'olive

Des notes de fruits secs qui prolongent l'intensité du chocolat

Dried fruit notes that extend the chocolate's intensity

Accords en 5 temps Végétal

Five-Course Vegetable-Focused Pairing Wine Selection

65€

Beaujolais blanc, Domaine des Terres Dorées, JP Brun 2024
Artichaut / Cacio e pepe / Kombu

Sa tension et sa salinité équilibrent l'amertume de l'artichaut et la gourmandise poivrée du cacio e pepe

Its tension and saline edge balance the artichoke's bitterness and the peppery richness of cacio e pepe

VDF Sur le Nuage, Domaine Thomas Jullien
Tortellini de courge / Molé / Citron caviar

Un vin libre et aromatique qui accompagne la douceur de la courge et soutient les épices du molé

An expressive, free-spirited wine that complements the squash's sweetness and supports the mole's spices

Pouilly-Fumé, Domaine Bailly Reverdy, 2023
Cime di rapa / Pomelo

Minéralité et vivacité pour souligner l'amertume et l'agrumes

Minerality and brightness highlighting bitterness and citrus

Saké Masuizumi Kijōshu
Kiwi / Algues du Croisic

Une douceur maîtrisée et un léger fumé au service de l'acidité du kiwi et de la finale iodée

A controlled sweetness and a subtle smoky note serving the kiwi's acidity and iodine-driven finish

Porto Kopke Reserve Tawny
Chocolat / Huile d'olive

Des notes de fruits secs qui prolongent l'intensité du chocolat

Dried fruit notes that extend the chocolate's intensity

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.
