Cléo

Menu déjeuner
entrée, plat, dessert
78€

EN TROIS TEMPS IMAGINÉS AU FIL DES SAISONS,
AU GRÉ DES ARRIVAGES ET DE L'INSPIRATION DU CHEF

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine Française
En cas d'intolérance alimentaire ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des ingrédients que contient chaque plat.

À la carte

MAQUEREAU, CHOU DE MILAN, GUANCIALE	*24 €*
CÈPES DES VOSGES, ECHALOTES GRISES ET SAPIN	*28 €*
PÂTÉ EN CROÛTE, TRÉVISE, PICKLES DE LÉGUMES	*24 €*
HOMARD SUR LA BRAISE, SAUCE AU POIVRE, SALSIFIS	*90 €*
LOTTE, MOULES, POMMES DE TERRE, VIN JAUNE	*48 €*
QUEUE DE BOEUF, ENCORNET, SALSA BRAVA	*54 €*
FROMAGES AFFINÉS	*20 €*
FIGUE DE SOLLIÈS ET FEUILLES, SKYR GLACÉ	*22 €*
LAIT ET SARRASIN	*22 €*

Lunch Menu
starter, main course, dessert
78€

A THREE COURSE MENU INSPIRED BY THE SEASONS,
THE DAY ARRIVALS, AND THE CHEF'S INSPIRATION

Net price in euro, taxes and service included
All our meats are coming from France
Should you have any allergies or dietary restrictions,
please ask our team for further information on ingredient

À la carte

MACKEREL, SAVOY CABBAGE, GUANCIALE	*24 €*
PORCINI MUSHROOMS, GREY SHALLOTS AND PINE TREE	*28 €*
PÂTÉ EN CROUTE, TREVISO RADICCHIO, PICKELED VEGETABLES	*24 €*
CHARCOAL-GRILLED LOBSTER, PEPPER SAUCE, SALSIFY	*90 €*
MONKFISH, MUSSELS, POTATOES, VIN JAUNE	*48 €*
OXTAIL, SQUID, SALSA BRAVA	*54 €*
MATURED CHEESES	*20 €*
SOLLIÈS FIG AND LEAVES, FROZEN SKYR	*22 €*
MILK AND BUCKWHEAT	*22 €*

Lignée
HÔTELS & DOMAINE