

Diner
de
Noël

Exclusivement pour le réveillon du 24 décembre / Exclusively on Christmas eve dinner

Cléo
RESTAURANT

Coupe de champagne AR Lenoble

==

Amuse bouche

==

Foie gras de canard au torchon, cacao et coing
Duck foie gras, cocoa and quince

==

Sashimi de noix de st-jacques, clémentine et estragon
Scallops sashimi, tangerine and tarragon

==

Homard bleu poché au beurre demi-sel, bergamote et céleri
Blue lobster poached in salted butter, bergamot and celery

==

Chapon rôti, truffe noire, poireaux et panais
Roasted Capon, black truffle, leek and parsnip

==

Espuma de brie de Meaux et truffe noire
Brie de Meaux espuma and black truffle

==

Pré-dessert

==

Sticky toffee pudding

120 € TTC

(Prix par personne hors boissons, Prix net en euros, taxes et service compris)
