

Diner
de la
Saint
Sylvestre

Cléo
RESTAURANT

Coupe de champagne Billecart Salmon Brut

Amuse bouche

Pressé de foie gras de canard et gelée de coing
Pressé of duck foie gras and quince jelly

Sashimi de bar de ligne, condiment citronné et bouillon dashi
Line caught sea bass sashimi, lemon gel and dashi broth

Saint Pierre poché à l'huile d'olive et aux agrumes, radis d'hiver
John Dory poached in olive oil and citrus, winter radish

Suprême de pintade, truffe noire et topinambours
Guinea hen supreme, black truffle and jerusalem artichok

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

Pré-dessert

Dessert surprise
Surprise dessert

145 € TTC

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