

# Restaurant

## " Le Jardin du Cloître "

Ouvert du Lundi au Samedi de / *Open from Monday to Saturday of*  
12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 / *12:00 am at 2:00 pm and from 7:00 pm till 10:00 pm*

Le Dimanche et Jours Fériés / *Sunday and Holidays*  
12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30 / *12:00 am at 2:30 pm and from 7:00 pm till 9:30 pm*

❧❧❧

Menu semaine de/ *Menu week of* 19.50€ à 39.00€  
Menu week-end à partir de/ *Menu weekend from* 28.00€  
Menu Enfant/ *Children's menu* 11.50€

❧❧❧



Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts   
*The "home-made" dishes are developed on the spot from raw products*

❧❧❧

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition auprès de  
notre Maître d'hôtel

*Our dishes may contain allergens, the list is at your disposal with the Maître d'hôtel*

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/  
The establishment does not accept the payment by check

# Nos Menus / Our Menus

## Menu Affaire / Express menu

(Uniquement le midi en semaine, hors samedi-dimanche et jours fériés)

(Only served midday during the week, except on Sunday, Saturday and bank holidays)

☪☪☪

L'entrée du jour / Starter of the day

Ou / Or

Terrine de gibier, fondue d'oignons rouges à la grenadine  
Game terrine, slow-simmered red onions with grenadine syrup

☪☪

Le plat du jour / Main Course of the day

Ou / Or

Supreme de volaille, sauce Grand Veneur

Filletted chicken breast with sauce Grand Veneur

☪☪

Café douceur Ou dessert du jour

Coffee with dessert Or dessert of the day

☪☪☪☪

La formule Entrée-Plat OU Plat-dessert est à 19.50€

Entrée-Plat-Dessert est à 22.50€

Starter and main-course OR main-course and dessert 19.50€

Starter-main course-dessert 22.50€

## Menu Minceur / Low calorie menu

☪☪☪

Velouté de courge Butternut, huile d'anis et lardons  
de poitrine fumée

Velvety butternut gounds soup, aniseed oil and lardoons

☪☪☪

Filet de Sole tropicale, beurre blanc au citron

Fillet of Tropical Sole, white butter sauce with lemon

☪☪☪

Millefeuille au chocolat, confiture de lait

Choclote Millefeuille, milk jam

☪☪☪

28.00€

## Menu Végétarien / Vegetarien menu

☪☪☪

Sablé aux noix à la gelée de betterave, mousse de  
chèvre garnie de gingembre à la ciboulette

Shortbread with walnut with betroot jelly, goat's mousse  
garnished with ginger and chives

☪☪☪

Ravioles de cèpes et mozarella aux légumes

Small ravioli with cepe mushrooms and mozzarella cheese, vegetables

☪☪☪

Tartelette de coing sur compotée de pommes  
caramélisées et tuile au miel

Quince tartlet, stewed caramelized apples and almond lice

biscuits

☪☪☪

28.00€

## Menu Gourmand / Gourmet menu

Mise en bouche / Appetizer

Gambas rôtie, purée de tomates confites

Grilled king prawns, tomato preserve

Entrées / Starters

Escalope de foie gras poêlé, compotée de fruits secs et  
brioche

Warm escalope of duck foie gras, stewed dried fruits and brioche

Ou / Or

Cannelloni de saumon fumé, mascarpone aux herbes et  
crevettes grises

Smoked salmon cannelloni, Mascarpone cream and shrimps

Plats / Main-courses

Grenadin de veau, jus réduit et Macvin du Jura

Thick medallion of veal in gravy and "Macvin" wine

Ou / Or

Filet de dorade à la plancha, crème de patate douce

Fillet of sea bream, sweat potato cream

☪☪☪

Plateau de fromages affinés / Platter of ripened cheeses

☪☪☪

Desserts / Desserts

Assiette gourmande / Assortment of small dessert

Ou / Or

Déclinaison de crêpes (caramel, pommes flambées au  
Grand Marnier, chocolat)

Crepes filled (apples flamed with Grand Marnier / chocolate /  
caramel)

☪☪☪

Menu complet / Full menu 39.00€

Entrée-plat-dessert / Starter-main course-dessert 34.00€

Entrée-plat ; Plat-dessert ou Plat-fromages /

Starter-main course Or main course-dessert Or

main course-cheese 28.00€

## Menu Enfant / Children's menu

☪☪☪

Assiette de crudités / Raw vegetable platter

Ou / Or

Assiette de jambon blanc / Boiled ham platter

Ou / Or

Assiette de saumon fumé / Smoked salmon platter

☪☪☪

Steak haché / Minced steak

Ou / Or

Blanc de volaille / White poultry

Accompagnement / Garnish of your choice : Pommes de terre  
sautées Ou Pâtes / Sautéed potatoes Or Pasta

☪☪☪

Salade de fruits / Fruit salad

Ou / Or

2 boules de sorbet / 2 scoop of ice cream

11.50€

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/

The establishment does not accept the payment by check

# Nos Menus

## Menu Affaire

(Uniquement le midi en semaine, hors samedi-dimanche et jours fériés)

~~~~~

L'entrée du jour

**Ou**

Terrine de gibier, fondue d'oignons rouges à la grenadine

~~~~~

Le plat du jour

**Ou**

Supreme de volaille, sauce Grand Veneur

~~~~~

Café doux

**Ou**

Dessert du jour

~~~~~

La formule Entrée-Plat OU

Plat-dessert est à 19.50€

Entrée-Plat-Dessert est à 22.50€

## Menu Gourmand

*Mise en bouche*

Gambas rôtie, purée de tomates confites

*Entrées*

Escalope de foie gras poêlé, compotée de fruits secs et brioche

**Ou**

Cannelloni de saumon fumé, mascarpone aux herbes et crevettes grises

*Plats*

Grenadin de veau, jus réduit et Macvin du Jura

**Ou**

Filet de dorade à la plancha, crème de patate douce

~~~~~

Plateau de fromages affinés

~~~~~

*Desserts*

Assiette gourmande

**Ou**

Déclinaison de crêpes (caramel, pommes flambées au Grand Marnier, chocolat)

~~~~~

**Menu complet 39.00€**

**Entrée-plat-dessert 34.00€**

**Entrée-plat ; Plat-dessert ou Plat-fromages**

**28.00€**

## Menu Minceur

~~~~~

Velouté de courge Butternut, huile d'anis et lardons de poitrine fumée

~~~~~

Filet de Sole tropicale, beurre blanc au citron

~~~~~

Millefeuille au chocolat, confiture de lait

~~~~~

**28.00€**

## Menu Enfant

~~~~~

Assiette de crudités

**Ou**

Assiette de jambon blanc

**Ou**

Assiette de saumon fumé

~~~~~

Steak haché

**Ou**

Blanc de volaille

Accompagnement:

Pommes de terre sautées **Ou** Pâtes

~~~~~

Salade de fruits

**Ou**

2 boules de sorbet

**11.50€**

## Menu Végétarien

~~~~~

Sablé aux noix à la gelée de betterave, mousse de chèvre garnie de gingembre à la ciboulette

~~~~~

Ravioles de cèpes et mozzarella aux légumes de saison

~~~~~

Tartelette de coing sur compotée de pommes caramélisées et tuile au miel

~~~~~

**28.00€**

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/

The establishment does not accept the payment by check

# Our Menus

## Express menu

*(Only served midday during the week, except on Sunday, Saturday and bank holidays)*

~~~~~

Starter of the day

*Or*

Game terrine, slow-simmered red onions with  
grenadine syrup

~~~~~

Main Course of the day

*Or*

Filletted chicken breast with sauce Grand Veneur

~~~~~

Coffee with dessert

*Or*

Dessert of the day

~~~~~

Starter and main-course OR main-course and  
dessert 19.50€

Starter-main course-dessert 22.50€

## Gourmet menu

### Appetizer

Grilled king prawns, tomato preserve

### Starters

Warm escalope of duck foie gras, stewed dried  
fruits and brioche

*Or*

Smoked salmon cannelloni, Mascarpone cream and  
shrimps

### Main-courses

Thick medallion of veal in gravy and "Macvin"  
wine

*Or*

Fillet of sea bream, sweat potato cream

~~~~~

Platter of ripened cheeses

~~~~~

### Desserts

Assortment of small dessert

*Or*

Crepes filled (apples flamed with Grand Marnier /  
chocolate / caramel)

~~~~~

**Full menu** 39.00€

**Starter-main course-dessert** 34.00€

**Starter-main course Or main course-dessert Or  
main course-cheese** 28.00€

## Low calorie menu

~~~~~

Velvety butternut grounds soup, aniseed oil and  
lardoons

~~~~~

Fillet of Tropical Sole, white butter sauce with  
lemon

~~~~~

Choclate Millefeuille, milk jam

~~~~~

28.00€

## Vegetarian menu

~~~~~

Shortbread with walnut with beetroot jelly,  
goat's mousse garnished with ginger and  
chives

~~~~~

Small ravioli with cepe mushrooms and  
mozzarella cheese, seasonal vegetables

~~~~~

Quince tartlet, stewed caramelized apples  
and almond lice biscuits

~~~~~

28.00€

## Children's menu

~~~~~

Raw vegetable platter

*Or*

Boiled ham platter

*Or*

Smoked salmon platter

~~~~~

Minced steak

*Or*

White poultry

Garnish of your choice :  
Sautéed potatoes Or Pasta

~~~~~

Fruit salad

*Or*

2 scoop of ice cream

11.50€

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/

The establishment does not accept the payment by check

## Nos entrées / Starters

Mi-cuit de saumon aux agrumes, salade de roquette en panier,  
vierge de légumes

*Half-cooked salmon with citrus fruit, rocket salad baskets, virgin vegetables*

15.00€

☪☪☪

Médallion de poitrine de porc fumée enrobé de foie gras, pain perdu brioché,  
salpicon de mangue-kiwi

*Medallion of smoked belly of pork coated with foie gras, brioche French toast,  
diced mango and kiwi fruit*

19.00€

☪☪☪

Crème de champignons des bois, Espuma truffé,  
copeaux de cèpes et feuilleté aux pavot

*Cream of wild mushrooms, truffled cream,  
grated cepe mushroom and poppy puff pastry*

13.00€

☪☪☪

Œuf cuit à basse température, poêlée de girolles,  
émulsion de persil au piment d'Espelette

*Egg cooked at low temperature, pan-sautéed of chanterelle mushrooms,  
parsley emulsion with Espelette pepper*

14.00€

☪☪☪

Pomme de ris de veau braisés sauce Garam masala,  
purée de topinambours à la vanille

*Braised veal sweetbreads, mixed spices sauce,  
Jerusalem artichokes purée with vanilla*

17.00€

☪☪☪

La suggestion du Maître d'Hôtel

*"Maitre d'hôtel » daily suggestion"*

13.00€

☪☪☪

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition  
auprès de notre Maître d'hôtel

*Our dishes may contain allergens, the list is at your disposal with the Maître d'hôtel*

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/

The establishment does not accept the payment by check

# Nos poissons / *Our Fishes*

Nous travaillons des produits frais et nous excusons si certains ne sont pas disponibles à tous moments

*We work fresh products and accept apologies if some item are not available*

Filet de bar à la nage d'écrevisses aromatisées aux herbes du soleil,  
riz sauvage et légumes de saison

*Fillet of sea bass in an aromatic broth crayfish flavoured with herbs,  
wild rice and vegetables*

24.00€

☪☪☪

Noix de St jacques à la plancha, Matignon de légumes et fumé de haddock

*Grilled Kernel of scallops, garnish of vegetables stewed in butter  
and smoked haddock*

29.00€

☪☪☪

Filet d'esturgeon à la crème Tandoori, risotto de quinoa

*Sturgeon fillets with tandoori cream,  
wheat risotto*

21.00€

☪☪☪

Brochette de cabillaud, velouté de topinambours,  
polenta de mandarine et samoussa de carottes au cumin

*Cod on a skewer, Jerusalem artichokes velvety,  
tangerine polenta and "samoussa" of carrots with cumin*

23.00€

☪☪☪

Tartare de saumon, pommes de terre à l'Anglaise,  
salade de mâche

*Salmon tartare, boiled potatoes,  
salad of lamb's lettuce*

19.00€

☪☪☪

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à  
votre disposition auprès de notre Maître d'hôtel

*Our dishes may contain allergens, the list is at your disposal with the Maître d'hôtel*

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/  
The establishment does not accept the payment by check

## Nos viandes / *Our meats*

Médaille de veau de sous noix rôtie,  
crème de châtaignes et légumes d'autrefois  
*Roast silverside medallion of veal,  
chestnut cream and seasonal vegetables*

22.00€



Filet de volaille jaune, crémeux aux poires et pommes de terre Darphin,  
chutney de fruits exotiques

*Fillet of yellow poultry, creamy with pears and potatoes Darphin,  
exotic fruit chutney*

19.00€



Pavé de poire de Bœuf poêlée, sauce foie gras au porto rouge,  
purée de patates douces

*Pan-sautéed beef, foie gras with port wine sauce,  
sweet potatoes purée*

24.00€



*Plat pour 2 personnes, demandant un temps de cuisson en moyenne 20 minutes*

Côte à l'os rôtie (1kg), et son os à moelle,  
sauce Marchand de vin

*Roast rib of beef for two, marrow bone,  
in red wine sauce with shallots*

*Main-course requiring a cooking time according to the average make-up 20 minutes*

35.00€ (par personne)



Tartare de boeuf au couteau, pommes de terre sautées,  
salade du moment

*Beef tartare, sautéed potatoes, moment salad*

20.00€



Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition  
auprès de notre Maître d'hôtel

*Our dishes may contain allergens, the list is at your disposal with the Maître d'hôtel*

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/  
The establishment does not accept the payment by check

## Fromages / *Cheeses*

Plateau de fromages affinés  
confiture du moment et fruits secs

*Platter of ripened cheeses, moment jam and dried fruit*

12.00€



## Nos desserts maison / *Our house desserts*

Cube chocolat mandarine  
*Chocolate and tangerine dessert*

9.50€



Déclinaison poire marron  
*Declination of pear and chestnut*

9.50€



Tarte citron meringuée revisitée  
*Lemon meringue pie*

9.50€



Mangue, orange, chocolat blanc comme un maki  
*Mango, orange, white chocolate dessert*

9.50€



Café Ou Thé Ou coupe de Champagne (12cl)  
gourmand et son assortiment de mini-desserts  
*Assorted mini desserts with tea or coffee or champagne glass*

Café ou Thé 12.00€

Coupe de Champagne (12cl) 16.00€



Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
*The "home-made" dishes are developed on the spot from raw products*

Prix Nets/ Net prices

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/  
The establishment does not accept the payment by check