

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

Mousseline de cabillaud, mayonnaise aux herbes

Fine cod mousse, herbs mayonnaise

☪☪

Le plat du jour / Main Course of the day

Ou / Or

Grenadin de mignon de porc à la provençale

Provençal-style thick medallion of pork

☪☪

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

☪☪☪

Soupe de melon,

chips de lard et julienne de jambon cru

Melon soup, potato crisps bacon and cured ham

☪☪☪

Pavé de cabillaud,

vinaigrette au fruit de la passion

Thick cod steak, passion vinaigrette

☪☪☪

Tartare de kiwi à la vanille, sorbet ananas

Kiwi fruit tartare with vanilla, pineapple sorbet

☪☪☪

28.00€

Menu Végétarien / Vegetarian menu

☪☪☪

Velouté glacé de concombres au

lait de coco et coriandre

Velvety chilled cucumber soup with coconut milk and coriander

☪☪☪

Risotto à la crème de jus d'orange et

légumes printaniers

Orange cream risotto and spring vegetables

☪☪☪

Soupe croquante fraises et poires

Crisp soup with strawberries and pear

☪☪☪☪

28.00€

Menu Gourmand / Gourmet menu

Mise en bouche / Appetizer

Gravlax de saumon

Gravlax salmon

Entrées / Starters

Salade du Périgord (Magret, Foie gras, Gésiers)

Périgord-style salad (duck breast fillet, Foie gras, gizzards)

Ou / Or

Brochette de gambas, salade de perle marine

King Prawns on a skewers, pasta salad

Plats / Main-courses

Filet de rouget, concassées de tomates au basilic

Red mullet fillet, coarsely chopped tomatoes with basil

Ou / Or

Pavé de Rumsteck grillé, sauce béarnaise

Grilled thick rump steak, béarnaise sauce

☪☪☪

Plateau de fromages affinés / Platter of ripened cheeses

☪☪☪

Assiette gourmande / Assortment of small dessert

Ou / Or

Téquila Sunrise version dessert

Tequila sunrise dessert style

☪☪☪

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

Mousseline de cabillaud,
mayonnaise aux herbes

☪☪

Le plat du jour

Ou

Grenadin de mignon de porc à la provençale

☪☪

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

Gravlax de saumon

Entrées

Salade du Périgord (Magret, Foie gras, Gésiers)

Ou

Brochette de gambas, salade de perle marine

Plats

Filet de rouget, concassées de tomates au basilic

Ou

Pavé de Rumsteck grillé, sauce béarnaise

☪☪☪

Plateau de fromages affinés

☪☪☪

Assiette gourmande

Ou

Téquila Sunrise version dessert

☪☪☪

Menu complet 39.00€

Entrée-plat-dessert 34.00€

Entrée-plat ; Plat-dessert ou Plat-fromages

28.00€

Menu Minceur

☪☪☪

Soupe de melon,
chips de lard et julienne de jambon cru

☪☪☪

Pavé de cabillaud,
vinaigrette au fruit de la passion

☪☪☪

Tartare de kiwi à la vanille, sorbet ananas

☪☪☪

28.00€

Menu Végétarien

☪☪☪

Velouté glacé de concombres au
lait de coco et coriandre

☪☪☪

Risotto à la crème de jus d'oranges et
légumes printaniers

☪☪☪

Soupe croquante fraises et poires

☪☪☪

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€

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

Fine cod mousse, herbs mayonnaise

☪☪

Main Course of the day

Or

Provençal-style thick medallion of pork

☪☪

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

Gravlax salmon

Starters

Périgord-style salad
(duck breast fillet, Foie gras, gizzards)

Or

King prawns on a skewers, pasta salad

Main-courses

Red mullet fillet,
coarsely chopped tomatoes with basil

Or

Grilled thick rump steak, béarnaise sauce

☪☪☪

Platter of ripened cheeses

☪☪☪

Assortment of small dessert

Or

Tequila sunrise dessert style

☪☪☪

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

☪☪☪

Melon soup,
potato crisps bacon and cured ham

☪☪☪

Thick cod steak, passion vinaigrette

☪☪☪

Kiwi fruit tartare with vanilla,
pineapple sorbet

☪☪☪

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€

Vegetarian menu

☪☪☪

Velvety chilled cucumber soup with coconut
milk and coriander

☪☪☪

Orange cream risotto and spring vegetables

☪☪☪

Crisp soup with strawberries and pear

☪☪☪☪

28.00€

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

Carpaccio de langoustines, vinaigrette de betterave,
jeunes pousses de mesclun

*Carpaccio of Dublin Bay prawns, beetroot vinaigrette,
mixed salad leaves of yong shoots*

18.50€

☪☪☪

Sablé breton d'asperges vertes et blanches du pays,
mousse de fromage et herbes fraîches

*White and green asparagus shortbread,
cheese mousse and fresh herbs*

14.60€

☪☪☪

Foie gras mi-cuit, marmelade d'oignons rouges
aux raisins de Corinthe

*Semi-cooked foie gras,
stewed red onions with (dried) currants*

19.00€

☪☪☪

Cannelloni de concombre farcis à la chair de crabe,
gelée de tomates, mayonnaise de crustacées

Cannelloni of cucumber with crab meat, tomatoes jelly, shellfish mayonnaise

16.00€

☪☪☪

Bouquet de magret fumé et artichauts bouton,
herbes fraîches et sorbet à la betterave

*Brunch of smoked duck and artichokes,
fresh herbs and beetroot sorbet*

14.80€

☪☪☪

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

Dos de cabillaud poché, sauce abricot,
riz noir et légumes de saison

*Poached back of cod, apricot sauce,
black rice and seasonal vegetables*

23.00€

❧❧❧

Dorade en croûte de sel, beurre blanc à la citronnelle
farandole de légumes

*Plat demandant un temps de cuisson en moyenne de 20 minutes
Sea bream in a salt crust, white butter sauce with citronella,
vegetables farandole*

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

29.00€

❧❧❧

Brochette de lotte et gambas,
aïoli chaud et croûtons à la polenta crémeux

*Anglerfish and king prawns on skewers, warm aioli sauce (garlic and olive oil mayonnaise),
cream polenta with croutons*

24.00€

❧❧❧

Trilogie de poissons en navarin,
crème de cresson et croustillant de bacon

Trio of stewed fish, watercress cream and crisp French bacon

21.00€

❧❧❧

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*

Couronne de carré d'agneau rôti au romarin,
gratin de pommes de terre et patate douce au gorgonzola

Plat pour 2 personnes, demandant un temps de cuisson en fonction de l'appoint moyenne 20 minutes
Roast rack of lamb with rosemary, potatoes "au gartin" (oven-grilled) and sweet potatoes
with blue cheese

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

29.00€ par personne



Fricassée de coquelet façon wok au soja, sauce pomme et orange,
pommes de terre gaufrette et bouquet du printemps

Wok-style cockerel fricassee with soy, apples and oranges sauce, potatoes thin wafer biscuits
and bouquet of spring vegetables

19.00€



Filet de bœuf "Simmental", sauce à la crème de sauternes

Fillet of beef, Sauternes wine cream sauce

29.00€



Tournedos de canard à la plancha,
assortiment de légumes aromatisé à la badiane

Grilled duck tournedos, assortment of vegetables flavoured with star anise

24.00€



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*

Nougat glacé, crème de framboises et gelée de fruits rouges,
relevées au poivre vert

Iced nougat, raspberry cream and red fruit jelly

11.00€



Tartelette fine à l'orange sanguine et basilic

Basil and blood orange thin tartlet

11.00€



Auréole rafraîchissante au melon

(gelée de melon, sponge cake au chocolat, sorbet melon)

Fresh melon dessert

(melon jelly, chocolate cake, melon sorbet)

11.00€



Cuir de fraises,

crèmeux à la pistache et émulsion chocolat blanc

Slice of strawberry, pistachio creamed and chocolat emulsion

10.50€



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