

# 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

## Menu Affaire

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

☪☪☪

L'entrée du jour

*Ou*

Salade de coleslaw au jambon Serrano

☪☪

Le plat du jour

*Ou*

Côte d'agneau sauce à l'ail et romarin

☪☪

Café douceur

*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*

Toast de pain d'épice,  
mousse fromagère à la ciboulette et jambon cru

*Entrées*

Brochette de gambas au citron et perle marine

*Ou*

Bonbon de chèvre aux noix, salade de roquette

*Plats*

Filet de dorade, crème d'épinards

*Ou*

Pavé de noix de veau, sauce aux olives

☪☪☪

Plateau de fromages affinés

☪☪☪

*Desserts*

Assiette gourmande

*Ou*

Forêt noire revisitée

☪☪☪

Menu complet 39.00€

Entrée-plat-dessert 34.00€

Entrée-plat ; Plat-dessert ou Plat-fromages  
28.00€

## Menu Minceur

☪☪☪

Terrine aux trois légumes, sauce gribiche

☪☪☪

Cuisse de canette braisée, sauce clémentine

☪☪☪

Ile flottante à la banane et sa crème anglaise

☪☪☪

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*

Salad of cabbage with cured ham "Serrano"

☪☪

Main Course of the day

*Or*

Lamb chop, garlic and rosemary sauce

☪☪

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

Gingerbread toast,  
cured ham and chive goat's mousse

### Starters

Lemon king prawns on a skewer and sea beads

*Or*

Sweet goat's with walnut, rocket salad

### Main-courses

Fillet of sea bream, spinach cream

*Or*

Thick tenderloin of veal steak, olives sauce

☪☪☪

Platter of ripened cheeses

☪☪☪

### Desserts

Assortment of small dessert

*Or*

Black Forest cream cake

☪☪☪

*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

☪☪☪

Three vegetables terrine, Gribiche sauce

☪☪☪

Braised leg of duckling, clementine sauce

☪☪☪

Floating island with banana and light custard cream with banana

☪☪☪

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€

## Vegetarien 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€

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*

Travers de porc laqué sauce gourmande,  
jardinière de légumes d'hiver

*Glazed spare ribs, honey and ketchup sauce,  
mixed diced vegetables*

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

25.00€ (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