

# 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*

Carpaccio de bœuf, pesto et salade de mâche

☪☪

Le plat du jour

*Ou*

Dos de cabillaud, velouté aux deux asperges

☪☪

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*

Mousse au chorizo

*Entrées*

Carpaccio de melon, vinaigrette au Porto rouge,  
chiffonnade de jambon cru

*Ou*

Rillettes de rougets, crème d'avocats et yuzu

*Plats*

Gratinée de mignon de porc à la mozzarella,  
coulis de tomates confites et basilic

*Ou*

Pavé de thon, graines de sésame,  
vinaigrette aux herbes

☪☪☪

Plateau de fromages affinés

☪☪☪

Assiette gourmande

*Ou*

Mangue, fruits de la passion,  
framboise comme un maki

☪☪☪

**Menu complet 39.00€**

**Entrée-plat-dessert 34.00€**

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

## Menu Minceur

☪☪☪

Soupe de céleri froide à la vanille et coppa

☪☪☪

Grenadin de veau, sauce à l'estragon

☪☪☪

Tiramisu aux fraises

☪☪☪

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

☪☪☪☪☪

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€

Prix Nets/ Net prices

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

The establishment does not accept the payment by check

# Our Menu

## Express menu

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

☪☪☪

Starter of the day

*Or*

Beef carpaccio, salad of lamb's lettuce

☪☪

Main Course of the day

*Or*

Back of cod, two asparagus velvety

☪☪

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

Dry, spicy pork sausage with red pepper mousse

### Starters

Melon carpaccio, port wine sauce, shredded cured ham

*Or*

Rillettes of red mullet, avocado cream

### Main-courses

Pork loin with "mozzarella" cheese, basil and tomato preserve sauce

*Or*

Thick tuna steak, sesame seeds, herbs vinaigrette

☪☪☪

Platter of ripened cheeses

☪☪☪

Assortment of small dessert

*Or*

Mango, passion fruit, raspberries

☪☪☪

*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

☪☪☪

Cold celery soup with vanilla and a smoked-cured fillet of pork loin, rolled into a sausage

☪☪☪

Thick medallion of veal, tarragon sauce

☪☪☪

Strawberries tiramisu

☪☪☪

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€

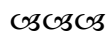


Cuir de fraises,

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