

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*

Tartine de carré du vinage chaud  
sur tartare de tomates

~~~~~

Le plat du jour

Ou

Brochette de bœuf, sauce aux échalotes

~~~~~

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

Velouté de potiron à l'huile de noisette

Entrées

Tartare de bar, condiment pomme-poire

Ou

Rose de Serrano, mousse de St Morêt,
tartare de courgettes et endive croquante

Plats

Filet de rumsteack de "Tourreau", sauce cèpes

Ou

Choucroute de merlu

~~~~~

Plateau de fromages affinés

~~~~~

Desserts

Assiette gourmande

Ou

Pomme rôtie au four, sur sablé à la fève de Tonka

~~~~~

Menu complet 39.00€

Entrée-plat-dessert 34.00€

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

## Menu Minceur

~~~~~

Mini-ratatouille de légumes du soleil, fines
tranches de magret fumé

~~~~~

Escalope de veau grillée,  
vinaigrette à la moutarde et câpres

~~~~~

Soupe de poire à la cannelle

~~~~~

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 rhubarbe

~~~~~

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

Bread of warm local cheese on tomatoes tartare

☪☪

Main Course of the day

Or

Beef on a skewer, shallot 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

Velvety pumpkin soup with hazelnut oil

Starters

Bass tartar, condiment apple and pear

Or

Cured ham "Serrano", cheese mousse, courgettes tartares and crisp chicory

Main-courses

Fillet of rump steak, cepe mushrooms sauce

Or

Hake sauerkraut

☪☪☪

Platter of ripened cheeses

☪☪☪

Desserts

Assortment of small dessert

Or

Oven-baked roast apple, on sweetbread

☪☪☪

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

☪☪☪

Mini ratatouille (mixed Provençal vegetables simmered in olive oil with garlic and herbs), thin slice of duck breast fillet

☪☪☪

Grilled veal escalope, mustard and capers vinaigrette

☪☪☪

Pear and cinnamon soup

☪☪☪

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 rhubarb

☪☪☪☪

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€

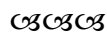


Cuir de fraises,

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