

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 50.00€
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

(Valable midi et soir du lundi au vendredi midi)
(Only for lunch and dinner from Monday to Friday noon)

L'entrée du jour / Starter of the day

Ou / Or

Gratin d'endives au jambon, gratiné à la béchamel
Chicory with ham "au gratin" (oven-grilled), béchamel sauce
with a crisp oven-grilled topping

Le plat du jour / Main Course of the day

Ou / Or

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne
Andouillette with mustard sauce

Café douceur (composée de trois pièces sucrées)

Ou Assiette de fromages (3 morceaux)

Coffee with dessert Or Cheese plate

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

Tatin de légumes, salade de mâche

Tatin of vegetables, salad of lamb's lettuce

Choucroute de la mer

Seafood sauerkraut

Merveilleux coco

Coconut cake

28.00€

Menu Végétarien / Vegetarian menu

Lasagnes de ricotta et épinards à la crème

Lasagna with ricotta (fresh Italian cheese) and spinach in cream

Pot au feu de légumes

Boiled with vegetables

Banane rôtie aux épices, taboulé de fruits

Roast banana with spices and tabouleh with fruits

28.00€

Menu Gourmand / Gourmet menu

Mise en bouche / Appetizer

Rillettes de rouget et fenouil

Red mullet rillettes with fennel

Entrées / Starters

Assiette Nordique

(hareng fumé, rollmops, maquereaux poivre, flétan fumé, saumon fumé)

Assortment of smoked fish (herring, rollmops, maquerel, salmon)

Ou / Or

Brochette de bœuf asiatique, boulghour aux fruits secs

Beef on a skewer, wheat with dried fruit

Plats / Main-courses

Pavé de cabillaud, crumble de charbon végétal,

crème de safran

Thick cod steak, saffron sauce

Ou / Or

Noix d'entrecôte, crème shiitake

Kernel of beef ribsteak, mushrooms cream

Plateau de fromages affinés / Platter of ripened cheeses

Desserts / Desserts

Assiette gourmande (1 macaron, 1 mini-tartelette, 1 mini moelleux, 1

sablé et sa mousse du moment / Assortment of small dessert

Ou / Or

Entremets aux marrons

Chestnut dessert

Menu complet / Full menu 39.00€

Menu complet avec boissons (2 verres de vin) / Full menu with 2

glass of wine 50.00€

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 entrées / *Starters*

Déclinaison autour de l'huître

"Classique, en tartare, poché dans son jus, chaude avec beurre blanc au Champagne, "

Assortment of oyster

"Classical, tartare, poached, warm with champagne butter"

22.00€

🍷🍷🍷

Mille-feuille de foie gras et poire Williams, gelée de cassis,
génoise au cacao

*Millefeuille layering of Foie gras and pear, blackcurrant jelly,
sponge cake with cacao*

18.15€

🍷🍷🍷

Tartare de Saint-Jacques et truite fumée, pousses de tétragones,
salade de pommes granny et sa tuile de pain de campagne

*Scallops and smoked trout tartare (minced seasoned raw fish), baby New Zealand spinach
leaves, apples salad and country loaf lace biscuits*

17.50€

🍷🍷🍷

Tatin de champignons des bois (pleurotes, shiitake, Paris) et son
effeuillé de jambon de Serrano, croûtons de pain de mie maison

*Tart tatin of wild mushrooms and a shredded of Serrano ham (pale, midly smoked, salt-cured
ham), house white sandwich loaf croutons*

15.00€

🍷🍷🍷

Lasagnes de ricotta et épinards à la crème (végétarien)

Lasagna with ricotta (fresh Italian cheese) and spinach in cream sauce

13.00€

🍷🍷🍷

La véritable crème Vichyssoise

(fondue de poireaux, billes de pommes de terre)

The veritable cold leek and potato soup with fresh cream

11.50€

🍷🍷🍷

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

Demi-Homard bleu, rôti au beurre d'épices,
tartelette de légumes d'Automne et son bouillon parfumé à la coriandre

*Roast half-lobster with spices-flavoured butter,
tartlet with vegetables and broth flavoured with coriander*

33.00€

❧❧❧

Bar entier grillé, crémeux de salsifis, frites de patate douce

Préparation réalisée en salle, demandant 20 minutes de cuisson

Grilled whole bass, creamed salsify and sweet potatoes chips

Preparation in room, asking 20 minutes of cooking

29.00€

❧❧❧

Filet de Barbué poché, vinaigrette aux baies roses,

fondue d'épinards et choux fleurs rôtis au miel

*Poached fillet of brill, pink berries vinaigrette,
slow-simmered spinach and roast cauliflower in honey*

25.00€

❧❧❧

Maki chaud de limande (farci et en filet) aux algues de Nori,

ravioles d'oignons façon Gyoza, crème d'anguille fumée

*Warm maki (stuffed with dab) with seaweed, small ravioli with onions,
smoked eel cream*

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*

Filet de Bœuf Simmental façon Rossini, pommes de terre Macaire
sucrine braisées

*Filet of beef "Simmental", Rossini-style (with warm escalope of duck foie gras),
Macaire potatoes (potatoes meat, cream, egg yolk), braised sucrine salad*

27.00€



Pluma de porc Ibérique à la plancha, sauce Marsala,
tatin d'endives à l'oranges

*Piece of black pork (located behind his neck) cooked grilled, Marsala wine sauce (a sweet wine
produced in sicily, Italy), tart tatin of chicory seasoned with orange*

26.00€



Fricassée de coq au Riesling et raisins blancs,
mousseline de topinambours et châtaignes

*Fricassee of cockerel with Riesling wine (Alsatian white wine) and white grapes,
fine Jerusalem artichoke mousse and chestnut*

24.50€



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

Beef tartare, sautéed potatoes, moment salad

20.00€



Foie de veau poêlé au vinaigre de Xérés, sauce Bordelaise,
gratin de crozets

*Pan-sautéed veal liver with sherry vinegar, Bordeaux-style sauce (red wine sauce with
shallots and bone marrow), pan-sautéed mushrooms with onions*

23.00€



Pot au feu de légumes (végétarien)

Boiled with vegetables

16.00€

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*

Ananas flambé au rhum, crème vanille-rhum, tuile à la framboise et copeaux de chocolats

*Préparation réalisée en salle*

*Pineapple flamed with rum, vanilla and rum cream, raspberry lace biscuits and chocolate chips*

*Preparation in room*

11.00€

~~~~~

L'orange : Douce et amère mariée au pain d'épices

Orange : sweet and bitter, gingerbread

10.00€

~~~~~

Tiramisu de figues, citronnelle et chocolat blanc

*Fig tiramisu, citronella and white chocolate*

9.00€

~~~~~

Mont-blanc revisité : Poire, marron, cassis

Mont-blanc: cold pear, chestnut, blackcurrant cream dessert topped with sweetened fresh cream

8.00€

~~~~~

Banane rôtie aux épices, taboulé de fruits (végétarien)

*Roast banana with spices, tabbouleh with fruits*

8.00€

~~~~~

Café Ou Thé Ou coupe de Champagne (12cl)

gourmand et son assortiment de mini-desserts

(macaron, entremets chocolat-ramboise, sablé Breton et sa mousse de fruits du moment, cupcake, quenelle de sorbet)

Assorted mini desserts with tea or coffee or champagne glass

(macaroon, chocolate and raspberry dessert, fruit mousse shortbread, cupcake, sorbet quenelle)

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