

Restaurant

"Le Jardin du Cloître"

Restaurant Traditionnel



Nous sommes ouvert du Mardi au Samedi / *Open from Tuesday to Saturday*
12h00 à 13h30 et de 18h30 à 21h30 / 12:00 am to 1:30 pm and from 6:30 pm till 9:30 pm

©©©©

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 our
Maître d'hôtel

Prix Nets/ *Net prices*
L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque
The restaurant does not accept payment by check

Les plats « fait maison » sont
élaborés sur place à partir de
produits bruts 

The « home-made » dishes are
made on site from raw products

Nos Entrées / Our Starters

Le Marbré de Foie Gras

Accompagné d'une brioche Maison d'abricots secs et Porto Blanc.
Foie Gras with home made Bun, dry apricot and White Porto

18.00€

La Soupe de Melon glacée.

Infusion au Basilic et réduction de Porto accompagné de jambon Serrano
Iced melon soup with and Porto sauce with Serrano ham.

11.00€

La Tomate Mozzarella.

Pana cotta Mozzarella aux herbes de Provence, Tomates colorées et billes de Mozza.

Pana cotta Mozzarella with Province herbs, colored tomatoes and Mozza balls

12.00€

Le Tartare de Saumon.

Aux herbes fraîches et gel de Citron

Salmon Tartare with fresh herbs and lemon gel.

14.00€

Nos Viandes & Poissons / Our Meat & Fishes

Le Filet de Dorade.

Filet accompagné d'une sauce au beurre blanc, ciboulette et riz noir
sea bass fillet, butter sauce with chives and black rice.

24.00€

Le Suprême de Volaille.

Sauce champignons, Riz sauvage et légumes de saison.

Filletted chicken breast, mushrooms sauce, wild rice and seasonal vegetables.

21.00€

L'Entrecôte grillée.

Sauce aux poivres, Purée de pomme de terre et légumes de saison.

Grilled Rib steaked with pepper sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.

25.00€

Le Pavé de Cabillaud.

Cuisson en croûte d'herbes sur bisque de Crustacés, accompagné de petits légumes
de saison et polenta d'Olives

Custed Cod steak with shellfish bisque, seasonal vegetables and Olive's polenta

26.00€

La Bavette de Veau d'ail.

Sauce au Porto, accompagné de frites de patates douces et échalotes confites.

Sirloin veal steak with Porto sauce, Fried sweet potatoes and candied shallot

24.00€



Nous travaillons des produits
frais et nous excusons si certains
ne sont pas disponibles par
moment

*Our products are fresh and depend
on availability. Please accept our
apologies if some dishes are not
available*

Le registre des allergènes à
déclaration obligatoire
contenus dans nos plats est
disponible à votre demande

*The allergen list of our dishes is
available upon your request*

Nos Desserts

La Poêlée de Fraises.

*Parfumé au poivre de Timut et menthes fraîches.
Panned Strawberries with Timut pepper and fresh mint.*
9.00€

Le Soufflé glacé.

*Préparé à base d'Orange et parfumé au Grand Marnier
Orange iced Soufflé with Grand Marnier*
9.00€

La Pêche.

*Pêche pochée, Cannelle, Badiane, sorbet Pêche, Chantilly vanille et Biscuit
Streusel.
Poached Peach with Cannelle, Badiane, Peach ice sorbet with vanilla chantilly and
streusel biscuit.*
9.00€

Le Café ou Thé Gourmand.

Gourmet Coffee or Tea
9.00€

Entrée du Jour à 12.00€

Plat du Jour à 19.00€

Dessert du Jour à 9.00€

Menu Enfant à 11.50€

*Assiette de saumon fumé ou Jambon blanc
Le steak Haché ou La volaille
La Glace ou La salade de fruits*

Prix Nets/ Net prices