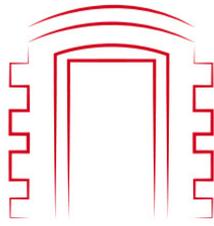


Couvent des Minimes

Alliance Lille

Restaurant  
Le Jardin du Cloître



## *Le Jardin du Cloître Restaurant*

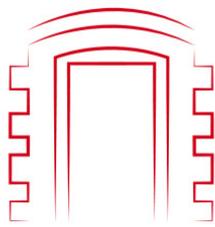
Le Couvent des Minimes\*\*\*\* a une architecture flamande typique du Nord. Ce type d'architecture mêle des éléments inspirés de la Renaissance italienne à l'héritage médiéval local. Pendant les travaux de restauration visant à convertir cet édifice en hôtel de luxe, l'objectif était de conserver le magnifique patrimoine en mettant en valeur son cloître notamment grâce à sa grande verrière.

Il y a de nombreux ornements différents mis en reliefs par les briques rouges et les pierres calcaire blanches. On peut observer de multiples motifs géométriques comme des damiers, des cercles concentriques ou encore des chevrons sur la périphérie du cloître, ainsi chaque triangle ou presque possède son propre motif.

*Kevin Laby et son équipe vous proposent des plats de saison et entièrement "faits maison"*



*Nos plats peuvent contenir des allergènes,  
La liste est à votre disposition auprès de notre Maître d'hôtel  
Les prix indiqués sont nets*



# *Pour commencer...*

## **Le Caviar**

*Blinis / Crème*

*65.00€*

## **Le Foie Gras** (France)

*Porto Blanc / Pommes / Poires / Brioche maison*

*22.00€*

## **L'Oeuf Mollet** (Espagne)

*Polenta / Piment d'Espelette / Parmesan / Chips de jambon Serrano*

*16.00€*

## **Le Thon rouge mi-cuit**

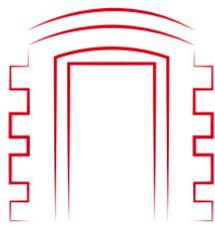
*Choux fleur / Sésame wasabi / Carotte*

*18.00€*

## **Le Forestier**

*Champignons des sous-bois / Butternut / Truffe / Crumble / Fruits secs*

*15.00€*



*Pour continuer...*

## **Le Paleron de Boeuf** (France)

Miel / Romarin / Pressé Pommes de terre / Carottes / Légumes de saisons

*29.00€*

## **Le Saumon Bømlo**

Tétragone / Risotto / Légumes de saison

*28.00€*

## **Le Carré de Porc de Bigorre** (France)

Chorizo / Pommes de terre Fondantes / Sucrine / Légumes de saison

*29.00€*

## **La Daurade Royale**

Taglioni à l'encre de seiche / Betterave / Légumes de saison

*27.00€*

## **Le Tartare de Bœuf**

Pommes de terre Sautées / Salade de saison (France)

*21.00€*



*Pour découvrir...*

## L'assiette de Fromages

*12.00€*

16.00€ avec son verre de vin sélectionné par notre Maître d'hôtel (12cl)

## La Pavlova

Meringue / Fruits exotiques / Chantilly maison

*9.00€*

## La Buche

Dacquoise / Citron / Meringue

*9.00€*

## La Mandarine

Tarte Sucrée / Mandarine / Panais

*9.00€*

## Le Chocolat

Noisette / Chocolat / Caramel

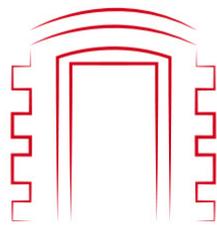
*9.00€*

## Le Café Gourmand

Déclinaison de petites douceurs sélectionnées par le chef

*9.00€*

*Les prix indiqués sont nets*



# Les Suggestions

*Le midi du Mardi au Vendredi*

**Entrée du Jour** 12.00€

**Plat du Jour** 19.00€

**Dessert du Jour** 9.00€

# Menu Affaire

*Le midi du Mardi au Vendredi*

**Plat du jour + Dessert du jour**  
21.00€

**Entrée du jour + Plat du jour +  
Dessert du jour**  
27.00€

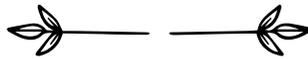


# Menu du Couvent

*Du Lundi soir au Dimanche Midi*

42.00€

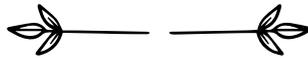
**Amuse-Bouche**



**Le Thon rouge**

Ou

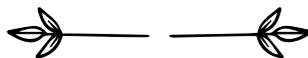
**Le Forestier**



**Le Carré de Porc**

Ou

**La Daurade Royale**



**La Pavlova**

Ou

**Le Café Gourmand**