











Qui sommes-nous?

Ouvert en 2019, Les Jardins du Cloître est un restaurant bistronomique responsable et engagé labellisé Écotable et sélectionné par le Guide Michelin parmi les meilleurs restaurants du Monde et ce, pour la 3 ème année consécutive.

Depuis le patio de cet ancien Cloître, en terrasse plein sud d'où vous pourrez admirer Notre Dame de la Garde, ou encore dans la salle principale, vous dégusterez les plats créés par le chef exécutif Jérémie Fenneteaux en accord avec le chef doublement étoilé Michel Portos.

Profitez d'une sélection de produits sains, frais et locaux mis au service d'une carte renouvelée toutes les deux semaines.

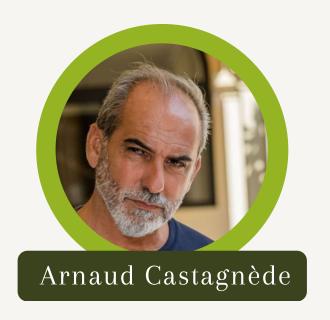




Qui sommes-nous?



Co-fondateur Chef doublement étoilé Chef de l'année 2012 Gault & Millau



Co-fondateur Entrepreneur social

Nos cofondateurs **Michel PORTOS**, chef 2 fois étoilé et engagé, et **Arnaud CASTAGNÈDE** donnent le La d'une gamme culinaire bistronomique écoresponsable mise en œuvre par une brigade dévouée et passionnée.

De par sa quête de l'excellence et via le respect de ses engagements, notre restaurant incarne la rencontre entre l'audace de la gastronomie durable, le charme intemporel du Cloître et la préservation de la planète.







Chef exécutif

Chef cuisinier

Une cuisine durable

Michel Portos et notre chef exécutif **Jérémie Fenneteaux** proposent une cuisine saine, créative et écoresponsable. Notre carte évolue toutes les deux semaines au gré des denrées que nos producteurs locaux nous livrent chaque jour.

Une équipe engagée

Participer à la formation de jeunes apprentis fait partie intégrante de nos engagements, chaque année plus de 30 apprentis du territoire marseillais sont recrutés pour être formés aux métiers de la restauration, dans le respect de nos engagements éthiques.







Nos formules

Déjeuner & Diner

Chaque gamme est créée en fonction des produits de saison.



Fraîcheur
Plat & dessert



Gowrmand
Entrée, plat, dessert



Signature
Menu complet ardoise

Buffet Cocktail Brunch

Chaque gamme est produite en fonction de votre envie et de la saison.



Nomade Buffet



Bohème Brunch



Champêtre Buffet

Contacts

Responsables événementiel

Julia MILHE Yaël DARMON

event@lecloitre13.fr yael@lecloitre13.fr

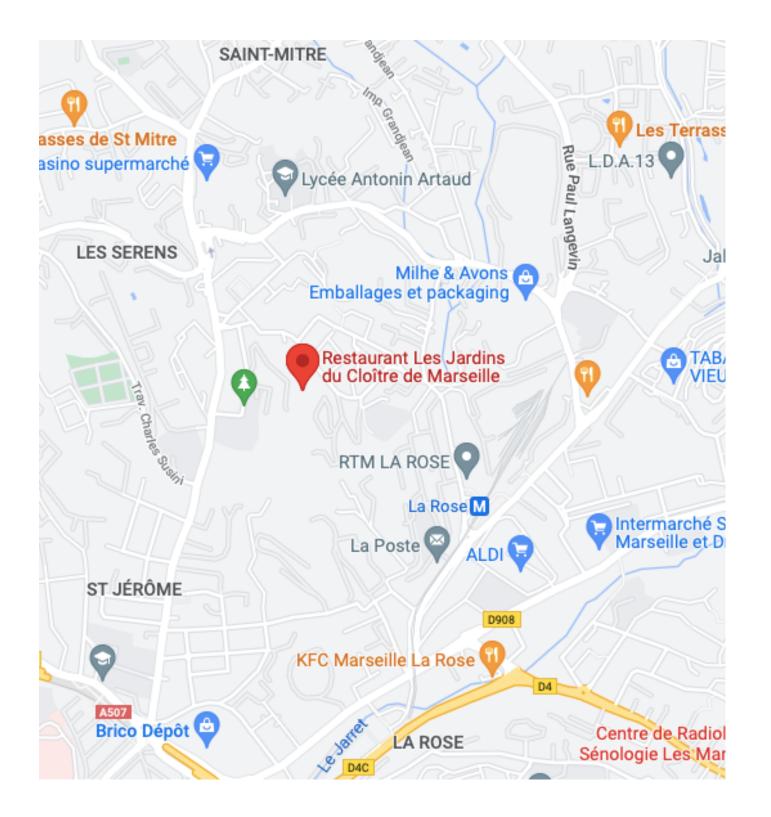
06 59 07 72 85 06 65 39 37 37

Responsable Restauration

Jérôme MARCHAL contactelesjardinsducloitredemars.fr 07 61 74 2018

Adresse postale

20 Boulevard Madeleine Rémusat, 13013 Marseille



Accès transports

- Métro L1 Station Malpassé
- Bus ligne 37 : Arrêt Lycée Professionnel Charlotte Gravitz













Suivez-nous!







