

Le 59 degrés

Dans un cadre chaleureux et raffiné, découvrez toute l'intensité de notre restaurant « **Le 59 degrés** » et partagez une **nouvelle expérience**. Celle d'une cuisine gourmande et créative. Notre carte met à l'honneur et sublime des produits de saison en mariant subtilement les arômes et les saveurs.

Profitez pleinement de notre restaurant « **Le 59 degrés** » et de notre belle terrasse ouverte sur le parc des Thermes.

Le restaurant « Le 59 degrés » est une allégeance à notre source thermale mais aussi à notre terroir et notre patrimoine.

Notre cuisine s'inscrit dans le respect des traditions, faite de produits de saison et cuisinés avec passion.



THERMES & SPA
évaux
les bains

Le 59 degrés

La carte

Menu du Marché 30€

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert

Pied de porc farci aux cèpes et trompettes de la mort et salade de pommes de terre à la moutarde violette de Brive

OU

Œuf bio parfait dans une crème de petits pois à la menthe et chips de lard

Poitrine de cochon des Combrailles confite et grillée, déclinaison de choux fleurs au satay

Ou

Poisson du moment, polenta au citron confit et parmesan, beurre d'agrumes

Trois fromages fermiers de notre plateau

Ou

Tiramisu au café et frangelico, éclats de châtaignes

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert à 24€

Formule du jour à 19,90€

Entrée + Plat + Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Formule Gourmande 44€

Entrée + Plat
+ Fromages ou Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Formule Gourmande 48€

Entrée + Plat
+ Fromages + Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Pour les P'tits loups gourmands *Jusqu'à 12 ans*

Menu Enfant - 13€

Suggestion entrée, plat & glace

Menu Petit Gourmet - 18€

entrée + plat au choix à la carte + dessert ou glace

Proposé en 1/2 portion

La Carte

Le
59
degrés.

Entrées

Œuf bio parfait dans une crème de petits pois à la menthe et chips de lard – 12€

Pied de porc farci aux cèpes et trompettes de la mort et salade de pommes de terre à la moutarde violette de Brive – 13€

Noix de saint jacques et gambas juste saisies, nori de poireaux et jus crémé à l'armagnac - 22€

Foie gras mi-cuit à l'armagnac, pain aux noix et chutney pommes-pruneaux – 20€

Fromages

Plateau de fromages fermiers – 9€

Fromage blanc moulé – 5€

Desserts

Tiramisu au café et frangelico, éclats de châtaignes – 8 €

Soufflé glacé aux noix et son crumble à l'extrait DENOIX – 9 €

Entremet pommes façon tatin, espuma caramel – 9 €

Jour et nuit au chocolat – 10€

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Sauf en cas exceptionnel d'une rupture de stock, où l'origine serait alors U.E.

Merci de nous prévenir de toutes allergies alimentaires lors de la prise de commande.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats

Chou farci au quinoa et épices cajun, légumes racines et sauce aux herbes -16€

Poisson du moment, polenta au citron confit et parmesan, beurre d'agrumes - 17€

Pavé de daurade sébaste au beurre rouge et saucisse de Morteau, polenta au citron confit et parmesan – 24€

Poitrine de cochon des Combrailles confite et grillée, déclinaison de choux fleurs au satay – 17 €

Pièce de bœuf race à viande jus vigneron, galette de pommes de terre et cèleri – 25€