

Le
59
degrés

La carte

MENU DU MARCHÉ • 32€

SELON ARRIVAGE

Gravelax d'Esturgeon d'Aquitaine aux épices,
salade de lentilles à l'huile de colza et céleri

-

Magret de canard du Sud-Ouest aux navets
oseille, jus corsé aux épices

-

Trois fromages de notre plateau
Ou

On est tous BABA
(BABA au rhum, mojito, sorbet citron vert)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert • 26€



FORMULE DU JOUR 23.00€

Entrée + Plat + Dessert

Uniquement le midi

du lundi au vendredi

sauf jours fériés

Tous nos plats sont
« Faits maison »



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

THERMES & SPA
évauX
les bains

Carte Le 59 degrés



ENTRÉES

Escabèche de truite Fario aux amandes, pousses d'épinards, glace à l'oseille - 14€

Poêlée de Saint-Jacques « minute », gaspacho de petits pois, verveine, poitrine de porc confite - 23€

Fricassée de ris d'Agneaux, caviar d'aubergines, jus corsé à l'ail noir et pleurotes - 16€

Foie gras de canard du Sud-Ouest, artichauts et morilles à l'infusion de thé vert, pain d'épices - 24€

PLATS

Petits pois, carottes ... ! (Plat végétarien) - 18€

Dos de Bar rôti « côté peau », nage de coques au thym-citron, fenouil - 25€

Filet d'Omble chevalier, carottes nouvelles au poivre de Sichuan, cresson, passion - 26€

Selle d'Agneau rôtie à l'ail des ours, semoule, légumes du moment, jus au romarin - 26€

Faux filet de bœuf « Limousin », piperade jambon fumé et tomates, jus corsé au vin rouge - 28€

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions - 12€

Fromage blanc - 5€

Petite salade - 3€

DESSERTS

A commander à la prise de commande

La pomme, le caramel et la cannelle - 12€

Coulant chocolat noir « cœur framboise », poivrons, glace piquillos - 14€

Millefeuille d'ananas confit aux épices et à la coriandre - 12€

Quand la Creuse rencontre la fraise et la rhubarbe - 13€

GLACES

Glaces et sorbets « plein fruit » de Glaces des Alpes - MaîtreArtisan Glacier 3 boules - 9€

Suppl. chantilly - 0,50€

PARFUMS : vanille, chocolat, caramel-chocolat, spéculoos, café arabica, pistache, rhum-raisin, barbe à papa. SORBETS : cassis noir de Bourgogne, citron de Sicile, passion, framboise, poire williams, clémentine de Corse, fraise.