
Le
59
degrés.

La carte

MENU

Carte « Le 59 degrés »

Entrées

Velouté de panais et son chip's ,courge torréfiée, morilles et truffe	18 €
Terrine de foie gras du chef et son faux Creusois, sorbet du moment	22 €
Gambas et noix de Saint-Jacques façon thaï légumes wok, épices, sésame, nouilles asiatiques)	23 €

Plats

Cocotte de poisson (selon cours) aux petits légumes	19 €
Pièce de Limousine juste poêlée, gratin et ses légumes	22 €
Magret de canard et sa réduction de vin rouge, gratin et ses légumes	24 €

Fromages

Assiette de fromages	7 €
Fromage blanc moulé	5 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française.
Sauf en cas exceptionnel d'une rupture de stock, où l'origine serait alors UE.

Les allergènes

Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut) - Crustacés et produits à base de crustacés - Œufs et produits à base d'œuf - Poissons et produits à base de poisson - Arachides et produits à base d'arachides - Soja et produits à base de soja - Lait et produit à base de lait - Fruits à coque - Céleri et produits à base de céleri Moutarde et produits à base de moutarde - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin et produits à base de lupin - Mollusques et produits à base de mollusque.

Desserts

Desserts à consulter sur ardoise

7 €

Formule 39€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts du menu

Formule du jour 19,90€

Entrée + Plat + Dessert

Consulter l'ardoise

Truffade du Chef

Uniquement le week-end ou sur commande (24h avant)

25€

Kir maison

+

Truffade

(pommes de terre, charcuterie, salade,
lardons, tomme, Fourme d'Ambert)

+

Dessert au choix

BOISSONS

Les classiques

Flûte de champagne Palmer & Co (14 cl)	12 €
Kir royal (14 cl)	12 €
Champagne Ruinart brut (37,5 cl)	47 €
Cocktail du jour (Nous consulter)	8 €
Kir vin blanc ou vin rouge (12 cl)	5 €
Kir pétillant (12 cl)	8 €
Birlou apéritif à base de pomme et châtaigne (8 cl)	6 €
Muscat Rivesaltes (8 cl)	4 €
Pineau Charentais (8 cl)	6 €
Porto rouge ou blanc (8 cl)	6 €
Apéritifs anisés Ricard, Pastis (3 cl)	5 €
Martini blanc ou rouge (8 cl)	5 €
Suze (8 cl)	5 €
Salers (8 cl)	5 €
Malibu (8 cl)	5 €

Sans alcool

Jus de myrtilles artisanal Ferme du Trimoulet à Boussac (20 cl)	5 €
Jus de fruits BIO (25 cl) (orange, abricot, ananas, tomate, pamplemousse, pomme, multifruits, orange-carotte-citron)	4 €
Ice tea (25 cl)	4 €
Sodas (25 cl) (Limonade, Orangina, Schweppes)	4 €
Coca-Cola (33 cl)	4 €

Bière pression

Bière blonde 1664 (25 cl)

5 €

Bières artisanales de la Creuse

La Buse du Maupuy - Blonde (33 cl)	6 €
La Louve de Chabrières - Triple (33 cl)	6 €
La Renarde du Chiroux - Ambrée (33 cl)	6 €
La Vipère du Gaudy - IPA (33 cl)	6 €

Bières artisanales d'Auvergne

Fée de l'effet -Blonde, touche de miel (33 cl)	6 €
Antidote - Ambrée à la châtaigne et gentiane (33 cl)	6 €
Bière de lave - Noire au malt torréfié (33 cl)	6 €
Bière des druides - Blanche à la verveine (33 cl)	6 €

Les eaux minérales

Perrier (33 cl)	4 €
Eau gazeuse, traitée par nos soins (75 cl)	1 €
Chateldon (75 cl)	7 €
San Pellegrino (1 litre)	6 €
Évian (1 litre)	6 €

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 locale, gourmande et authentique élaborée par un chef expérimenté accompagné d'une équipe d'exception. Notre carte met à l'honneur et sublime les produits locaux en mariant subtilement les arômes et les saveurs. Chaque plat est une émotion.

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



Le
59
degrés.

THERMES & SPA
évaux
les bains