



MENU DU MARCHÉ • 32€

Tartares de sardines, coriandre et citron vert,
coulis de tomates au lait de coco

Suprême de volaille fermière, tomates,
mozzarella, jus à la verveine, purée
d'artichauts

Trois fromages de notre plateau

Ou

Dans l'esprit pêche melba à la fleur
d'Hibiscus

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.

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 aux abricots, amande, romarin et pain d'épices - 24€

PLATS

Courgettes farcies, tomates, salade et herbes du moment (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 rôti aux basilics, légumes du moment, jus au romarin - 27€

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

Entremets fruits rouges, glace petit pois menthe - 12.50€

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

Le chocolat dans tous ses états... ! - 13€

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

GLACES

Glaces et sorbets « plein fruit » de Glaces des Alpes - Maître Artisan 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.



FORMULE P'TITS LOUPS GOURMANDS

Jusqu'à 12 ans

Menu Enfant • 13€

Selon l'inspiration du chef

Entrée / Plat / Dessert

Nos produits :



Producteurs & Origines

- PAIN- Boulangerie Belligon à Evaux-les-Bains (farine tradition française label rouge)
- ŒUFS BIO- Ferme de la Monterolle à Evaux-les-Bains
- PORC DES COMBRAILLES- Ets Dumas à Saint-Avit
- FOIE GRAS - IGP Sud-Ouest

- BŒUF race Limousin
- ESTURGEON- Pisciculture Caviar Perle Noire à Les-Eyzies-de-Tayac, Périgord noir.
- Fromages de Chèvre et Brebis - Ferme du Cabri'O'Lait à Reterre
- HUILES- Huilerie de Blot à Blot-L'Eglise
- MIEL- De Bryun à Toulx-Sainte-Croix

Le
59.
degrés

THERMES & SPA
évaux
les bains