



MENU DU MARCHÉ • 34€

Salade d'Aile de raie, noisettes, câpres et yuzu

Paleron de Bœuf « Limousine », sauce vin
rouge cassis aux épices,
Betteraves et légumes d'automne

Trois fromages de notre plateau

Ou

Dans l'esprit poire Belle-Hélène

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert • 28€

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

Salade d'Aile de raie, noisettes, câpres et yuzu – 14€

Œuf parfait « de la ferme Monterolle », topinambours, pain d'épices, café, noisettes – 16€

Suprême de pintade au chou et bacon, salade de pommes de terre, genièvre, orange – 17€

Noix de Saint-Jacques poêlées au sésame, poireaux et glace aux champignons de Paris – 24€

Pressé de foie gras Sud-Ouest aux pommes et aux figues, brioche aux graines de courge torréfiées – 25€

PLATS

Courges farcies, petit épeautre, tofu, lait d'amande et châtaigne, aux noisettes (Plat végétarien) – 19€

Dos de Cabillaud rôti « côté peau », butternut, moules, vanille – 25€

Filet de Sandre, céleri, jus de volaille corsé, aux amandes braisées – 26€

Paleron de Bœuf « Limousine », sauce vin rouge, cassis, aux épices, betteraves, légumes d'Automne – 22€

Jarret de veau confit farci aux petits épeautres et aux noix, légumes du moment, jus aux agrumes – 25€

Faux filet de bœuf « Limousin », cèpes, pommes confites, cacahuètes – 28€

FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions – 12€

Fromage blanc – 5€

Petite salade – 3€

DESSERTS

A commander à la prise de commande

Dans l'esprit poire Belle-Hélène – 12 €

Entremets Butternut, gingembre, citron vert, pop-corn, glace sirop d'érable – 13 €

Coulant chocolat noir « cœur menthe », glace thé aux agrumes – 14€

Quand la Creuse rencontre la pomme et le caramel – 14€

Le chocolat dans tous ses états... ! – 14.50€

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
- FOIE GRAS - IGP Sud-Ouest

- BŒUF race Limousin
- Fromages de Chèvre et Brebis - Ferme du Cabri'O'Lait à Reterre
- HUILES- Huilerie de Blot à Blot-L'Eglise