

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.

THERMES & SPA  
**évauX**  
les bains

Le  
**59**  
degrés.

Fête des Mamans  
2025



## MENU

sans la deuxième entrée ni le granité

58€

## MENU COMPLET

68€

Menu exclusif dimanche 25 mai 2025.



## NOS COCKTAILS

Notre cocktail Maman - 10€

Notre flûte de champagne - 12€



## NOTRE SUGGESTION VINS AU VERRE

Côtes de Gascogne, Domaine des  
Remparts Goutte de Lune moelleux - 5€

Rully « En Rosey » blanc sec,  
Domaine Chanzy - 8€

Mercurey « Le Bois Cassien »,  
Domaine Chanzy - 9€



# Menu Fêtes des Mères

## GRAND HÔTEL DES THERMES

### MISE EN BOUCHE

Crème de brandade et caviar de hareng,  
pointe raifort et balsamique



### 1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE

Foie gras mi-cuit au vin de paille de Corrèze,  
toast de pain aux noix maison et chutney rhubarbe



### 2<sup>E</sup> ENTRÉE

Pascade de ris de veau aux cèpes, écume café



### LE GRANITÉ BOTANISTE

Granité floralie : rose, litchi et framboise relevé de Gin



### PLATS

Pavé de lieu jaune à la crème de sauge  
et risotto aux asperges vertes

Ou

Quasi de veau limousin aux morilles,  
semoule aux touches d'agrumes  
et bouquetière de légumes



### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AU PLATEAU



### DESSERT

Cornet d'abondance aux framboises  
et crème de sureaux, sorbet framboise et praligrain