

FORMULE P'TITS LOUPS GOURMANDS

Jusqu'à 12 ans

Menu Enfant • 13€

Salade composée de saison + Suprême de volaille
et ses petits légumes + Glace barbe à papa

Menu Petit Gourmet • 18€

Selon l'inspiration du chef
Proposé en ½ portion

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

MENTIONS LÉGALES

- Les prix sont TTC, service compris,
et hors boissons.
- Certaines préparations peuvent
contenir des allergènes : la liste
est disponible sur demande.
- Toutes nos viandes sont d'origine Française,
sauf exception mentionnée par affichage.
- « Fait maison » : tous nos plats sont
préparés sur place à partir de produits bruts.

Le
59
degrés

La carte

Le
59
degrés

THERMES & SPA
évaux
les bains



MENU DU MARCHÉ • 32€

Thon « mi-cuit » en croûte d'herbes,
Courges – piquillos – raifort

—
Epaule d'agneau confite 7h, jus aux épices,
légumes du moment

—
Trois fromages de notre plateau
Ou Soufflé glacé à la noix et liqueur de noix

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert • 26€

FORMULE DU JOUR

21,90€

Entrée + Plat + Dessert

Uniquement le midi
du lundi au vendredi
sauf jours fériés

Tous nos plats sont «Faits Maison»
sauf les glaces.

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

Carte Le 59 degrés

••• ENTRÉES •••

Œuf parfait bio de la Monterolle, velouté de potimarron,
sauce vin rouge et chips de poitrine de porc fumée – 13€

Le Maquereau, le Fenouil et la Noix – 12€

Tataki de bœuf Limousin au saté, moutarde wasabi, ketchup de courges – 15€

Quand le foie gras de canard du Sud-Ouest rencontre les cucurbitacées,
Coing ! Coing ! – 22€

••• PLATS •••

Potée des Combrailles végétarienne... ! – 16€

Dos d'esturgeon d'Aquitaine sauce matelote,
topinambour et noisettes torréfiées – 24€

Dos de cabillaud «rôti côté peau» à la cacahuète et aux câpres,
purée de choux-fleurs et choux romanesco – 25€

Carré de porc fermier des Combrailles aux escargots et pieds de cochon,
jus corsé à l'ail noir, légumes oubliés ou pas ! – 23€

Pièce de bœuf Limousin aux blettes et à la moëlle,
pomme confite, jus de daube – 26€

••• 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 – 10€

Coulant chocolat noir au caramel de cèpes, glace expresso à la cardamome – 12€

Millefeuille d'ananas confit aux épices et à la coriandre – 10€

Comme un Mont-Blanc, glace au miel de montagne... ! – 11€

Glaces et sorbets « plein fruit » de Glaces des Alpes – Maître Artisan Glacier  
3 boules – 7€ • 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.