

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 gourmande et créative. Notre carte met à l'honneur et sublime des produits de saison en mariant subtilement les arômes et les saveurs.

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

Le restaurant « Le 59 degrés » est une allégeance à notre source thermale mais aussi à notre terroir et notre patrimoine.

Notre cuisine s'inscrit dans le respect des traditions, faite de produits de saison et cuisinés avec passion.



THERMES & SPA
évaux
les bains

Le 59 degrés.

La carte

Menu du Marché 32€

Carpaccio de veau Limousin à la moutarde violette de Brive et savora, copeaux de cantal

Ou

Œuf parfait « de poules heureuses » velouté de potimarron, poitrine de porc des Combrailles sauce vin rouge

Pavé d'échine de Porc des Combrailles rôti, crème de haricot jus corsé

Ou

Poisson du moment, courgettes au basilic, babaganoush et pesto de roquette

Trois fromages fermiers de notre plateau

Ou

Tiramisu, châtaigne/whisky

Ou

Les deux boules de Glaces/sorbets

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert à 26€

Formule Gourmande 44€

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert

Au choix parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Pour les P'tits loups gourmands *Jusqu'à 12 ans*

Menu Enfant - 13€

Emincé de melon / Parmentier de bœuf & glace barbe à papa

Menu Petit Gourmet - 18€

entrée + plat au choix à la carte + dessert ou glace

Proposé en 1/2 portion

Formule du jour à 21,90€

Entrée + Plat + Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

La Carte

Le
59
degrés.

Entrées

Œuf parfait « de poules heureuses » velouté de potimarron, poitrine de porc des Combrailles sauce vin rouge – 12€

Carpaccio de veau Limousin mi-cuit à la moutarde violette de Brive et savora, copeaux de cantal – 13€

Versio Plat avec Foie gras : 19€

Duo de truite IKEJIME de Corrèze mariné/tartare et yaourt citron, salade de fenouil et roquette- 19€

Versio Plat : 24€

Foie gras mi-cuit au vin de paille de Corrèze, toast de pain aux noix maison et chutney rhubarbe- 20€

Fromages

Plateau de fromages fermiers – 9€

Fromage blanc moulu – 5€

Desserts – A commander dès la prise de commande.

Tiramisu, châtaigne/whisky – 8 €

Brioche perdue, pêche plate rôtie & tuile orange/pistache, glace rhum-raisin – 10 €

Soufflé glacé aux noix et son crumble à l'extrait DENOIX – 9 €

Dacquoise pistache mousse framboise, coulis de fruits rouges – 9 €

Croustillant choco-noisette gelée au café et cerise confite – 10 €

Glaces et sorbets « plein fruit » - 3 boules – 7 € Suppl. chantilly – 0,50€
de Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Glaces : vanille, chocolat, caramel-chocolat, spéculos, café arabica, pistache, rhum-raisin, barbe à papa.

Sorbets : cassis noir de Bourgogne, citron de Sicile, passion, framboise, poire williams, clémentine de Corse, fraise.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Sauf en cas exceptionnel d'une rupture de stock, où l'origine serait alors U.E.

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

Plats

Lasagne végétarienne aux céréales et légumes de saison, coulis de tomates -16€

Poisson du moment, courgettes au basilic, babaganoush et pesto de roquette – 19€

Pavé de cabillaud à la crème de sauge, semoule aux agrumes et fenouil confit – 24€

Pavé d'échine de Porc des Combrailles rôti, crème de haricot jus corsé - 21 €

Epaule d'agneau de 7h du Limousin, jus d'oseille et crème de chèvre, légumes aux épices – 23 €

Pièce de bœuf Limousin jus vigneron, pommes grenailles et jardinière – 25€