

# 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 30€

Salade de magret mariné maison, artichaut barigoule, sablé parmesan

Ou

Gaspacho de melon au piment d'Espelette et sucre muscovado, mousse de poivre et mozzarella

---

Jambonnette de pintade sauce porto, pommes grenailles et mousseline printanière

Ou

Poisson du moment, semoule aux agrumes & jus tranché au ras-el-hanout

---

Trois fromages fermiers de notre plateau

Ou

Verrine cheesecake amande-abricot

Ou

Les deux boules de Glaces/sorbets

**Entrée + Plat Ou Plat + Dessert à 24€**

## Formule du jour à 19,90€

**Entrée + Plat + Dessert**

*Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés*

## Formule Gourmande 44€

**Entrée + Plat  
+ Fromages ou Dessert**

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

## Formule Gourmande 48€

**Entrée + Plat  
+ Fromages + 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*

# La Carte

Le  
**59**  
degrés.

## Entrées

Gaspacho de melon au piment d'Espelette et sucre muscovado, mousse de poivre et mozzarella – 12€

Salade de magret mariné maison à la coriandre, artichaut barigoule, sablé parmesan – 13€

**Version Plat avec Foie gras : 19€**

Duo de saumon mariné/tartare et yaourt citron, salade de fenouil et roquette- 19€

**Version 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 moulé – 5€

## Desserts

Verrine cheesecake amande-abricot – 8 €

Cornet d'abondance aux fruits rouges crème de sureau et son sorbet – 9 €

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

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

Jour et nuit au chocolat – 10 €

Glaces et sorbets « plein fruit » - 3 boules – 7 €      Suppl. chantilly – 0,50€

de Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

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

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

*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.*