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 à la coriandre,
artichaut barigoule, sablé parmesan
OU
Crème d'asperges fraiches et Œuf local bio parfait et gressin cumin
---
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 ananas au rhum, biscuit & mousse de crème brûlée
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€
Suggestion entrée, plat & glace

Menu Petit Gourmet - 18€
entrée + plat au choix à la carte + dessert ou glace
Proposé en ½ portion

La Carte

Le 59 degrés

Entrées

Crème d'asperges fraiches et Œuf local bio parfait et gressin cumin – 12€

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

Duo de saumon mariné/tartare et yaourt citron, salade d'endive - fenouil- 20€

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€

Plats

Chou farci au quinoa et épices cajun, légumes racines et sauce aux herbes -16€

Poisson du moment, semoule aux agrumes & jus tranché au ras-el-hanout – 18€

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

Jambonnette de pintade sauce porto, pommes grenailles et mousseline printanière – 19€

Epaule d'agneau de 7h du Limousin, jus d'oseille et crème de chèvre, légumes aux épices – 22 €

Pièce de bœuf Limousin jus vigneron, galette de pommes de terre et céleri – 25€

Desserts

Verrine ananas au rhum, biscuit & mousse de crème brûlée – 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.