

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.

THERMES & SPA
évaux
les bains



Le 59 degrés.

Fêtes 2025

Menu de fête 2025

Mise en bouche

L'escargot Tout chaud... !
Cromesquis d'escargot aux sésames,
coulis de persil plat, crémeux d'ail



Entrées

Quand le foie gras du Sud-Ouest
rencontre les cucurbitacées

Poêlée de noix de Saint-Jacques « minute »
compotée de fenouils aux épices,
émulsion de bouillabaisse à l'écorce d'orange



Pause digestive

Gentiane, eau de source, cassis



Plats

Chapon de la Creuse en deux préparations aux
écrevisses et ses légumes oubliés ou pas... !



Fromages

Plateau de fromages affinés



Dessert

Comme une bûche façon pavlova aux agrumes

Ou

La Couronne de Noël dans l'esprit du Saint-Honoré,
chocolat et caramel



Déjeuner du 25 décembre & du Jour de l'An



MENU DE FÊTE

- Mise en bouche
- 1^{re} Entrée
- Pause digestive
- Plat
- Fromage
- Dessert

MENU DÉGUSTATION

Ensemble du menu :

- Mise en bouche
- 1^{re} Entrée
- 2^e entrée
- Pause digestive
- Plat
- Fromage
- Dessert



Prix spécial pour les enfants jusqu'à 14 ans, nous consulter

Réveillon de la St-Sylvestre

Dîner prolongé fond musical

MENU DÉGUSTATION

Ensemble du menu :

- Mise en bouche
- 1^{re} Entrée
- 2^e entrée
- Pause digestive
- Plat
- Fromage
- Dessert



Accords mets & vins

- Champagne
- 1 vin blanc
- 1 vin rouge



FORFAIT

Réveillon à l'Hôtel
à partir de 249€
pour 2 personnes
(Chambre confort)



Pour toutes allergies, nous consulter.
Nos prix sont TTC - Le menu des fêtes fonctionne sur réservation.
Sous réserve de disponibilités - Merci de votre compréhension.