

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€

Entrée + plat au choix à la carte + dessert ou glace
Proposé en ½ portion

NOS PRODUCTEURS



- **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** du Limousin
- **ESTURGEON**
Pisciculture Caviar Perle Noire
à Les-Eyzies-de-Tayac, Périgord noir.
- **CHÈVRES**
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.
- Certaines préparations peuvent
contenir des allergènes :
la liste est disponible sur demande.
- Viandes bovines : France.
- « 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

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 limousine 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 capres,
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.

MENU DU MARCHÉ • 32€

Truite marinée façon Gravelax,
salade de lentilles à l'huile de colza, crème raifort

—
Échine de porc des Combrailles à la moutarde violette
de Brive, autour de la betterave

—
Soufflé glacé aux 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.