

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.

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

TIERMES & SPA
évauX
les bains

Le 59 degrés.

La carte



MENU COMPLET

68€

MENU

sans la deuxième entrée ni le granité

58€

*Le menu est proposé dimanche & lundi de Pâques.
Menu exclusif dimanche 20 avril.*



NOS COCKTAIL DE PÂQUES

Le Kir Limousin - 8€

Liqueur de châtaigne et cidre

Notre Punch maison - 10€

Servi avec 3 canapés apéritifs



NOTRE SUGGESTION VINS AU VERRE

Côtes de Gascogne, Domaine des
Remparts Goutte de Lune moelleux - 5€

Rully « En Rosey » blanc sec,
Domaine Chanzy - 8€

Mercurey « Le Bois Cassien »,
Domaine Chanzy - 9€



Menu Pâques

GRAND HÔTEL DES THERMES

MISE EN BOUCHE

Ceuf Bio toqué de la Monterolle, Gravlax de truite
& crème aigrette



1^{ÈRE} ENTRÉE

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, brioche aux mendiants
& confiture de céleri



2^E ENTRÉE

Gratin de couteaux & asperges blanches,
écume ail des ours, sablé au parmesan & magret fumé



LE GRANITÉ BOTANISTE

Mélisse, bergamote & gin



PLATS

Épaule d'Agneau du pays de 7h,
coulis d'oseille & tajine de légumes
Ou

Curry vert de Lotte au lait de coco,
basmati à la citronnelle & chou pak choï



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



DESSERT

Fragilité fraise, mousse de crème brûlée,
biscuit coco-pistache & confit rhubarbe