

# 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 à plein 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€

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert

Pied de porc farci aux cèpes et trompettes de la mort et salade de pomme de terre à la moutarde violette de Brive

OU

Œuf bio parfait dans une crème de petit pois à la menthe et chips de lard

---

Poitrine de cochon des Combrailles confite et grillée, déclinaison de choux fleurs au satay

Ou

Poisson du moment, polenta au citron confit et parmesan, beurre d'agrumes

---

Trois fromages fermiers de notre plateau

Ou

Tiramisu au café et frangelico, éclat de châtaignes

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert à 25€

## Formule du jour à 19,90€

Entrée + Plat + Dessert

*Uniquement le midi du lundi au vendredi*

## 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 1/2 portion*

# La Carte

59<sup>Le</sup>  
degrés.

## Entrées

Œuf bio parfait dans une crème de petit pois à la menthe et chips de lard – 12€

Pied de porc farci aux cèpes et trompettes de la mort et salade de pomme de terre à la moutarde violette de Brive – 13€

Noix de saint jacques et gambas juste saisies, nori de poireaux et jus crémé à l'armagnac - 22€

Foie gras mi-cuit à l'armagnac, pain aux noix et chutney pommes-pruneaux – 20€

## Fromages

Plateau de fromages fermiers – 9€

Fromage blanc moulu – 5€

## Desserts

Tiramisu au café et frangelico, éclat de châtaignes – 7,50€

Soufflé glacé aux noix et son crumble à l'extrait DENOIX – 8€

Entremet pommes façon tatin, espuma caramel – 9 €

Jour et nuit au chocolat – 10€

*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.*

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*

## Plats

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

Poisson du moment, polenta au citron confit et parmesan, beurre d'agrumes - 17€

Pavé de maigre au beurre rouge et saucisse de Morteau, polenta au citron confit et parmesan – 24€

Poitrine de cochon des Combrailles confite et grillée, déclinaison de choux fleurs au satay – 15,50€

Filet de canette jus aigre doux au porto, pommes grenaille et purée de choux fleurs – 22€

Pièce de bœuf race à viande jus vigneron, galette de pomme de terre et cèleri – 25€