
Le
59
degrés

La carte

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 créative 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.





Manuel Pereira

Parole au chef cuisinier

Notre bar, **Le comptoir des Thermes** offre une ambiance chaleureuse et détendue dans laquelle vous pouvez déguster notre belle carte de cafés, thés, bières et alcools d'exception.

Le restaurant « **Le 59 degrés** » est une allégeance à notre source thermale mais aussi à notre terroir et notre patrimoine. Nous proposons un service à la française style brasserie. Notre cuisine s'inscrit dans le respect des traditions, faite de produits locaux, de saison, cuisinés avec passion.

Nous avons référencé pour vous des produits de grande qualité : viande bovine de race Limousine, volaille fermière d'Auvergne, poissons de nos rivières ou étangs, œufs, escargots, fromages du terroir.

Un large choix de vins sélectionnés avec soin vous permettra de sublimer vos plats.

Bon appétit !

Manuel Pereira





Le
59
degrés.

MENU

Carte «Le 59 degrés»

Entrées

Pressé de paleron et queue de bœuf Limousin, foie gras de canard et cassis, salades folk	18€
Œuf bio de la ferme de la Monterolle cuit basse température, mousseuse de lentilles «Cœur de Creuse» crème et chips au lard	15€
Volcan de saumon gravlax, mousseline d'avocats, galette de blini au safran du Limousin	16€
Brioche d'escargots de la Villetelle, espuma crème brûlée, verdure onctueuse	14€
Tomates zébrées et burratina à l'huile de basilic	14€
Salade façon 59 degrés, suprême de volaille et tuile de parmesan truffée	16€

Poissons & crustacés

Dos de cabillaud, croûte de noisettes et miel, légumes de printemps et beurre de yuzu	23€
Cassolette d'écrevisses thaï et pâtes «Cœur de Creuse»	18€
Quenelle de sandre, jus aux épices douces, bouillon de radis Blue Meat	15€
Filet de bar rôti, duo de carottes et patates douces, écume de crème aux œufs harenga	21€



Le
59
degrés.

Le
59
degrés.



Viandes & volailles

Burger façon 59°, steak haché Limousin, pain tradition et son glaçage de viande, oignons, tomates confites, et fondu creusois	18€
Tartare de bœuf préparé aux épices du monde	23€
Tête de veau cuisinée en cocotte, sauce gribiche	16€
Pomme de ris de veau financière, purée toute en tradition	28€
Faux-filet de bœuf Limousin, pommes de terre délicates, béarnaise	19€
Filet de bœuf Limousin, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vigneronne truffée	28€
Volaille fermière aux morilles et écrevisses, galette façon vonnassienne	24€

Suggestions du chef

Poke-bowl décliné au saumon, volaille ou tofu	19€
Le fondu creusois, pommes de terre et salade	14€
> <i>Supplément charcuterie locale</i>	7€

Plats à partager pour 2 personnes (sur réservation)

Volaille fermière d'Auvergne Label Rouge rôtie 48 minutes au beurre d'estragon, purée de pommes de terre pur beurre et son jus	35€
Côte de bœuf Limousin grillée, pommes rattes, salade, jus de cuisson.	70€

*Tous nos plats peuvent être servis
avec une moutarde forte au safran du Limousin.*

Fromages du terroir

Chariot de fromages	15€
Assiette 3 fromages	7€
Fromage blanc moulé & crème	7€
Yaourt	3€

Tous nos fromages sont accompagnés de confitures du Domaine de Baudry, miel d'acacia, vinaigre de cidre au safran Limousin.

Carte du chef pâtissier

*Tous nos desserts sont pris à la commande
ou 15 mn d'attente en fin repas*

Mille-feuille aux trois chocolats Valrhona, coulis de myrtilles, glace chocolat blanc	9€
Noisetier revisité en mousse d'abricots confits, jus de romarin, sorbet abricot	8€
Pommes du Limousin et châtaignes poêlées au Birlou, crumble, sorbet pomme verte	8€
Pain de campagne perdu, glace vanille de Madagascar	7€
Tarteline et duo citron inversé, glace verveine du Velay, meringue et gel citron	8€
Figues rôties sur lit de pâte croustillante, glace fromage blanc, épices du monde	8€
Café ou thé gourmand	12€

Salon de thé & café

de 14h30 à 17h30

Mille-feuille crème vanillée	3€
Eclair au chocolat double	3€
Tarte aux pommes	3€



Carte des glaces

Coupe Colonel <i>(glace citron vert et citron jaune, vodka)</i>	12€
Coupe Pavlova <i>(glace vanille, fruits rouges et meringues)</i>	12€
Coupe Neptune <i>(glace malaga et rhum Neptune)</i>	12€
Coupe 2 boules	5€
Coupe 3 boules	7€

Les allergènes

Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut) - Crustacés et produits à base de crustacés. - Œufs et produits à base d'œufs - Poissons et produits à base de poissons - Arachides et produits à base d'arachides- Soja et produits à base de soja - Lait et produit à base de lait - Fruits à coque - Céleri et produits à base de céleri Moutarde et produits à base de moutarde - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites- Lupin et produits à base de lupin - Mollusques et produits à base de mollusques.

TIERMES & SPA
évauX
les bains
