

La carte

Les Entrées

L'œuf Bio « Coco Corrèze ». Espuma de bouillon de poule. Les céréales.	12 €
L'espadon fumé par nos soins. Tartare de choux aux pommes vertes. Vinaigrette d'herbes fraîches. Sorbet au Yuzu	15€
Le tube croustillant. Piperade. Jambon de cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour. Glace parmesan, copeaux de parmesan	18€
Le Foie Gras de chez « Réveiller ». Anguille fumée et laquée. Shokupan toasté.	19€
L'entrée du jour (<i>le midi hors week-end et jours fériés</i>)	11 €

Les Plats

Le tendron de Veau basse température rôti au beurre d'ail. Petits pois, carottes. Espuma de blanquette.	20 €
Le dos d'Esturgeon poché, bouillon de verveine de nos jardins. Poireaux grillés, noisettes torréfiées, légumes racines, Shiitakes.	21 €
Le blanc de Cabillaud au naturel. Lait de coco, pamplemousse. Epinards, pommes de terre Béa AOP Roussillon. Jus coriandre	23 €
Le cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour, basse température snacké. Endives caramélisées et légumes du moment. Sauce arachide façon Maffé.	25 €
Le plat du jour (<i>le midi hors week-end et jours fériés</i>)	15 €

Le Fromage

Les fromages sélectionnés par nos soins	11 €
---	------

Les Desserts

Le crémeux chocolat « Opalys » et fromage blanc des Limousins, Sorbet passion, Sponge cake au poivre Timut, coulis passion.	10 €
La pavlova, crémeux citron vert, chantilly mascarpone. Fraise basilic.	10 €
Le chocolat « Araguani ». Sorbet betteraves. Streusel cacao. Pignons de pin caramélisés	10 €
Le biscuit orange. Crémeux vanille Bio de Madagascar. Compotée de kumquat. Sorbet papaye.	10 €
Le dessert du jour (<i>le midi hors week-end et jours fériés</i>)	9 €

Menu du jour 25 €
(Menu servi uniquement le midi hors week-end & jours fériés)

L'entrée du jour
&
Le plat du Jour
&
L'assiette de Fromages ou le dessert du Jour

Formule du jour 21€
(Menu servi uniquement le midi hors week-end & jours fériés)

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert

Menu Enfant 14.00€
(jusqu'à 10 ans)

Plat & Dessert
selon inspiration du moment

Les jardins  SOTHYS
AURIAC EN CORRÈZE 

Cette carte vous est communiquée à titre indicatif. Celle-ci peut être modifiée à tout moment sans préavis.

Côté Jardins 32 €

L'œuf Bio « Coco Corrèze ». Espuma de bouillon de poule. Les céréales. ou L'espadon fumé par nos soins. Tartare de choux aux pommes vertes. Vinaigrette d'herbes fraîches. Sorbet au Yuzu.
Le tendron de Veau basse température rôti au beurre d'ail. Petits pois, carottes. Espuma de blanquette. ou Le dos d'Esturgeon poché, bouillon de verveine de nos jardins. Poireaux grillés, noisettes torréfiées, légumes racines, Shiitakes.
Les fromages sélectionnés par nos soins. ou Le crémeux chocolat « Opalys » et fromage blanc des Limousins. Sorbet passion, Sponge cake au poivre Timut, coulis passion. ou Le biscuit orange. Crémeux vanille Bio de Madagascar. Compotée de kumquat. Sorbet papaye.

Escapade Gourmande 42 €

Le tube croustillant. Piperade. Jambon de cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour. Glace parmesan, copeaux de parmesan. ou Le Foie Gras de chez « Réveiller » Anguille fumée et laquée. Shokupan toasté.
Le blanc de Cabillaud au naturel. Lait de coco, pamplemousse. Epinards, Pommes de terre Béa AOP Roussillon. Jus coriandre ou Le cochon « Cul Noir du Limousin » Dufour, basse température snacké. Endives caramélisées et légumes du moment. Sauce arachide façon Maffé.
Les fromages sélectionnés par nos soins.
Le chocolat « Araguani ». Sorbet betteraves. Streusel cacao. Pignons de pin caramélisés. ou La pavlova, crémeux citron vert, chantilly mascarpone. Fraise basilic.

Bouquet de Saveurs 54€

Le bouillon de canard et ravioles de Foie Gras de chez « Réveiller »
Le merlu du Pays Basque. Choux Kale. Crémeux de pommes de terre Béa. Jus d'oignons doux et Safran du Lot.
La volaille de la Meuzacoise. Le filet basse température rôti aux noix. La cuisson en ballotine. Jus court. Petits légumes du moment.
Les fromages sélectionnés par nos soins.
Le choix de dessert à la carte

Menu Végétarien 29€

Les amuses bouches
Le bouillon Détox aux herbes fraîches. Spagnette Abruzzesi. Légumes du moment. Champignons.
Le dahl de lentilles de Corrèze. Patates douces. Riz des deux mondes.
Le choix de dessert à la carte

Toutes nos viandes sont d'origine Française.
Tarifs TTC, Service compris, hors boissons