

*Les saveurs de nos plats trouvent leurs origines dans le produit brut,
nous ne faisons qu'orchestrer leurs goûts pour vous en délivrer le meilleur d'eux-mêmes.*

*C'est pour cela que nous apportons un grand soin à la sélection de nos fournisseurs
et producteurs en commençant par cultiver un potager.*

Nos produits proviennent essentiellement chez les producteurs, éleveurs et fournisseurs suivants :

Fromages

Laiterie – Fromagerie – Affineur Duroux - Rilhac Xaintrie (19)

Légumes

*Notre potager du Sudour (Bio),
Terre Azur -*

Viandes

Viandes de Corrèze (19) Saint Viance - Maison Labories Charcuteries d'Auvergne et Porcs fermiers (15) Parlan

Huiles d'olive

Domaine de l'Arbre Blanc (66) Saint Génis des Fontaines

Foie Gras et confits

GAEC Réveiller - Goules (19)

Poissons

Terre Azur

Volailles et œufs

La ferme du Loudeix – Soursac (19)

Escargots

La Ferme L'escargot Vigeoyeux – Vigeois (19)

Pain

Boulangerie La Figoulette- Argentat (19)

L'ensemble des plats de cette carte sont « faits maison », cuisinés sur place à partir de produits bruts.

Pour vous assurer une qualité optimum, nous utilisons parfois des fonds blanc, brun ou fumé.

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC en CORRÈZE 

Côté Jardins

30 €

Gaspacho de pois chiches. Tomates, sauge ananas, basilic pourpre
Et oignon cébette.

ou

Cheesecake aux deux saumons. Crémeux d'avocat crevettes.
Fine julienne de légumes façon Achard.

Epaule de Veau du Limousin lentement confite. Piquillos et tomates.
Légumes du moment rôtis au thym frais.

ou

Les poissons bleus et encornets rôtis. Comptée de fenouil aux agrumes.
Espuma d'aïoli et légumes du moment.

Fromages de la « Maison Duroux »

ou

Douceur fraise et rhubarbe de notre jardin. Sorbet fraise. Petit sablé.

ou

Le gâteau sucré aux pommes de terre, myrtilles et fruits rouges.
Glace au safran du Lot.

Escapade Gourmande

40 €

Terrine Maison de foie gras du « GAEC Réveiller »,
Pain brioché. Compotée d'oignons aigre doux au vinaigre de rose.

ou

Carpaccio de poulpe cuit, tartare mangue agrumes.
Vinaigrette coriandre sauce soja. Jeunes pousses et pickles de légumes.

Dos de lieu noir en croûte de céréales. Coquillage et crustacés.
Coulis de tomates fraîches au basilic. Légumes du soleil rôtis au thym frais.

ou

Crêpinette de selle d'Agneau farcie aux champignons,
pignons et sauge, jus court d'agneau.
Grenailles aux épices et légumes du moment.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Le soufflé glacé au suprême de Noix « Distillerie Denoix »,
Cupcake aux myrtilles et son coulis de myrtilles.

ou

Moelleux à la carotte, glace caramel.
Coulis carottes miel et mousse chocolat Ivoire épices.

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC en CORRÈZE 

Bouquet de Saveurs

50 €

Amuse-bouche

Cromesquis de confit de canard de la Maison Réveiller.
Velouté de pommes de terre aux herbes fraîches. Magret séché au piment d'Espelette.
Tartare carottes agrumes.

Saint Jacques et « boudin noir Galabar » snackés.
Compotée d'endives caramélisées et julienne de pommes du Limousin.
Crème acidulée au vinaigre de rose.

Bœuf du Limousin. Côtes de blettes,
Légumes racines braisés aux épices. Lard de cochon cul noir. Jus de Syrah.

Fromages de la « Maison Duroux ».

Dessert au choix à la carte.

La carte

Les entrées

Gasacho de pois chiches. Tomates, sauge ananas, basilic pourpre et oignon cébette.	12 €
Cheesecake aux deux saumons. Crémeux d'avocat crevettes. Fine julienne de légumes façon Achard.	14 €
Carpaccio de poulpe cuit, tartare mangue agrumes. Vinaigrette coriandre sauce soja. Jeunes pousses Pickles de légumes.	17 €
Terrine Maison de foie gras du « GAEC Réveillé ». Pain brioché. Comptée d'oignons aigre doux au vinaigre de rose.	18 €
Cromesquis de confit de canard de La Maison Réveiller. Velouté de pommes de terre aux herbes fraîches. Magret séché au piment d'Espelette. Tartare carottes agrumes.	15 €
Entrée du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	10 €

Les plats

Epaule de Veau du Limousin lentement confite. Piquillos et tomates. Légumes du moment rôtis au thym frais.	20 €
Les poissons bleus et encornets rôtis. Comptée de fenouil aux agrumes. Espuma d'aïoli et légumes du moment.	19 €
Dos de lieu noir en croûte de céréales. Coquillage et crustacés. Coulis de tomates fraîches au basilic Légumes du soleil rôtis au thym frais.	26 €
Crépinette de selle d'Agneau farcie aux champignons, pignons et sauge, jus court d'agneau. Grenailles aux épices et légumes du moment.	24 €
Saint Jacques et « boudin noir Galabar » snackés. Comptée d'endives caramélisées et julienne de pommes du Limousin. Crème acidulée au vinaigre de rose.	30 €
Bœuf du Limousin. Côtes de blettes, légumes racines braisés aux épices. Lard de cochon cul noir. Jus de Syrah.	25 €
Plat du jour <i>(le midi hors week-end et jours fériés)</i>	14 €

Le fromage

Plateau de Fromages de la « Maison Duroux » 11 €

Les desserts

Le dessert du jour (le midi hors week-end et jours fériés) 8 €

Douceur fraise et rhubarbe de notre jardin. Sorbet fraise. Petit sablé. 9 €

Le gâteau sucré aux pommes de terre, myrtilles et fruits rouges. Glace au safran du Lot. 9 €

Le soufflé glacé au suprême de noix « Distillerie Denoix », cupcake aux myrtilles
Et son coulis de myrtilles. 9.50 €

Moelleux à la carotte, glace caramel. Coulis carottes miel et mousse chocolat Ivoire épices. 9.50 €

Sur présentation de votre ticket de caisse, bénéficiez du « Tarif Restaurant » pour l'entrée aux jardins.

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires connues.

Tarifs TTC, service compris, hors boisson.

Les jardins  SOTHYS
AURIAC en CORRÈZE 

Menu du jour 23.50€

*(Menu servi uniquement le midi hors week-end
& jours fériés)*

*Entrée du jour
&
Plat du Jour
&
L'assiette de Fromages ou
Dessert du Jour*

Formule du jour

20.00€

*(Menu servi uniquement le midi hors week-end
& jours fériés)*

*Plat du Jour Entrée du jour
& ou &
Dessert du Jour Plat du Jour*

Menu enfant

13.00€

(jusqu'à 10 ans)

*Plat et dessert
selon inspiration du moment*

Menu Végétarien

29 €

Sur demande le Chef vous compose, selon le marché et son inspiration,
un menu comprenant :

Une entrée

Un plat

Un dessert

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires connues.
La carte des allergènes est disponible sur simple demande.

Viandes d'origine Française.

Tarifs TTC, service compris, hors boisson.

Les tarifs, carte et menus sont communiqués à titre indicatif, sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC en CORRÈZE 