

# LA CARTE

## ////// LES ENTRÉES

Le foie gras de la Maison Réveiller.  
Gel de Vin aux épices. Crème de mirabelle..... 19€

« Escalivade » de légumes rotis. Espuma d'Aïoli.  
Anchois marinés façon «Boquerones»..... 14€

Betteraves cuites au sel. Pickles de «Chioggia»  
Mousse de chèvre Frais. « Salsa verte aux pignons de pin »..... 16€

## ////// LES PLATS

Veau Bio du Limousin. Sauce Chimichurri.  
Mousse de pommes de terre. Petits pois. Carottes..... 24€

Joue de Loup de Mer basse température au safran du Lot.  
Frégola Sarda comme un risotto. Petits légumes. Coulis de Langoustines..... 25€

Cochon de la Maison Laborie, cuisson sous vide.  
Crème de Chorizo Ibérique. Fèves aux oignons rouges. Amandes torréfiées..... 22€

## ////// LES FROMAGES

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

## ////// LES DESSERTS

La crème Catalane revisitée.  
Biscuit thym, citron. Croquant de St Paul. Gel d'agrumes..... 10 €

Entremet chocolat Illanka. Praliné cacahuètes.  
Sablé cacao. Glace cacahuètes..... 10 €

Biscuit Basque. Crème diplomate. Fraises de « Beaulieu ».  
Gel d'Hibiscus. Sorbet rhubarbe de notre jardin..... 10 €

# NOS MENUS

## CÔTÉ JARDINS 34 €

Entrée au choix dans la carte.

*Si vous choisissez :*

Le foie gras de la Maison Réveiller. Gel de Vin  
aux épices. Crème de mirabelle : + 5€

Viande ou poisson au choix dans la carte.

Fromage ou dessert.

## ESCAPADE GOURMANDE 44€

Entrée au choix dans la carte.

Viande ou poisson au choix dans la carte.

Les fromages sélectionnés par nos soins

Dessert au choix dans la carte

## BOUQUET DE SAVEURS 56€

Entrée au choix dans la carte

Joue de Loup de Mer basse température  
au safran du Lot.  
Frégola Sarda comme un risotto.  
Petits légumes. Coulis de Langoustines.

Viande au choix dans la carte.

Les fromages sélectionnés par nos soins

Dessert au choix dans la carte.

## MENU VÉGÉTARIEN 29€

*Selon l'inspiration du chef, et les légumes de saison.*

Entrée

Plat

Dessert

## MENU ENFANT 14€

(Jusqu'à 10 ans)

Plat & Dessert

*(Selon inspiration du moment)*

Les jardins  SOTHYS  
AURIAC EN CORRÈZE 

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