

LA CARTE

////// LES ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Le foie gras de la Maison Réveiller. Gel de vin aux épices. Crème de mirabelle. | 19€ |
| « Escalivade » de légumes rôtis. 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

| | |
|---|-----|
| Gigot d'Agneau d'Auriac confit 7h. Condiment de fruits secs. Jus d'Agneau. Houmous de lentilles corail. Patates douces rôties..... | 23€ |
| Noix d'Entrecôte «Bio Limousine». Jus de Bœuf aux baies «Ma Khaen» Pommes de terre ratte de notre jardin et ses petits légumes. Mousseline de carottes. | 26€ |
| Dos de Merlu cuit au naturel. Crème de coques au safran du Lot. Blettes. Choux rave. | 26€ |

////// LES FROMAGES

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

////// LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| Crèmeux chocolat Manjari. Sablé cacao. Crèmeux passion. Glace gingembre et miel de nos jardins..... | 10 € |
| La crème Catalane revisitée. Biscuit thym, citron. Croquant de St Paul. Gel d'agrumes..... | 10 € |
| Entremet fève de Tonka. Insert fraise aigre doux. Palet breton. Crème glacée aux fleurs de sureaux..... | 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

Dos de Merlu cuit au naturel.
Crème de coques au safran du Lot.
Blettes. Choux rave.

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.

LE RESTAURANT DES JARDINS

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 des producteurs, éleveurs et fournisseurs suivants :

Fromages

Laiterie – Fromagerie – Affineur Duroux - Rilhac Xaintrie (19)
Chèvre Frais - La Ferme de Vessajoux - Saint Perdoux la Croisille (19)

Viandes

Nos viandes proviennent de France .
Viandes de Corrèze (19) Saint Viance - Maison Laborie Charcuteries d'Auvergne et Porcs fermiers (15)
Parlan
Le Pré vert (Bio) - Périgueux (24)
Agneau : La Ferme de Marjolaine Auriac (19)

Huiles d'olive

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

Foie Gras

GAEC Réveiller - Goules (19)

Poissons et Légumes

Terre Azur

Fraises

Thierry Cantony - Astaillac (19)

Pain

Boulangerie Chancel – Rilhac Xaintrie(19)

Chocolat

Maison Valrhona – Tain - l'Hermitage (26)

Fleur de Sureau

Beauty Garden 19220 Auriac (19)

Fruits secs - Eyraud (24)

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