

LA CARTE

////// LES ENTRÉES

Le foie gras de la Maison Réveiller.
Gel de vin aux épices. Chutney de mirabelles de notre jardin. 19€

Pomme de terre rattes de notre jardin.
Poireaux grillés. Tarama aux oeufs de cabillaud. Condiment de concombres. 15€

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

////// LES PLATS

Le magret de la Maison Réveiller cuit sous vide.
Jus de canard. Crémeux chou-fleur. Rutabaga. Carottes. 25€

Quasi de veau bio cuisson basse-température. Jus de viande au romarin.
Fricassée de haricots «Big Borlotta» de notre potager. Shiitakés. Radis «Pink meat». 26€

Dos de Merlu cuit au naturel.
Crème de coques au safran du Lot. Blettes. Chou-rave. 26€

////// LES FROMAGES

Les fromages sélectionnés par nos soins 11 €

////// LES DESSERTS

Sablé aux épices. Figues de «Soliès».
Chantilly mascarpone infusée aux feuilles de figuier. Sorbet figues. 10 €

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

Spoon chocolat Illanka. Granola chocolat.
Tuiles. Crumble noisette au grué de cacao. Kumquats confits. 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. Chutney de mirabelles de notre jardin : + 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.

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)

Huiles d'olive

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

Foie Gras et magret

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.

LE RESTAURANT DES JARDINS