

LE RESTAURANT DES JARDINS

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC EN CORRÈZE 

LA CARTE

////// LES ENTRÉES

Gnocchis. Eringii. Lard croustillant. Jus de veau. Espuma de Cantal vieux.....	15€
Gravlax de cabillaud. Betterave. Mayonnaise curcuma et miel de nos jardins. Pickles.	17€
Magret de canard de la « Maison Réveiller » brûlé. Condiment Printanier. Purée de carottes orange et cumin.	19€
Tarte sablée au parmesan. Confit d'oignons au piment d'Espelette. Légumes de saison cuits et crus. Mousse coriandre et avocat.....	16€

////// LES PLATS

Noix de joues de cochon Bio cuisson lente. Jus réduit. Ecrasée d'ignames à la truffe du Périgord. Chips de patates douces.....	25€
Paleron de « Bœuf Limousine », confit 7 heures aux épices Tandoori. Petits légumes du moment. Gâteau de pommes de terre à la tome fraîche.....	24€
Dorade sébaste aux épices et seiche cuisson sous vide. Bisque de langoustines. Comme une rouille. Pommes de terre et petits légumes.....	27€
Filet de lieu jaune. Couteaux sauce vierge. Embeurrée de choux. Crème citronnée. Légumes de saison.....	26€

////// LES FROMAGES

Les fromages sélectionnés par nos soins.....	12 €
--	------

////// LES DESSERTS

Poire pochée. Chocolat aux épices. Café.....	10 €
Gâteau moelleux chocolat Illanka. Sorbet orange sanguine. Gel de carottes et gingembre. Tuile agrumes.	10 €
Pomme du limousin rôtie. Sorbet pomme. Oseille. Meringue.	10 €
Crèmeux rhubarbe de notre jardin. Ganache aux baies verveine. Meringue poivre du Népal. Gel de citron. Biscuit croustillant.....	10 €

NOS MENUS

CÔTÉ JARDIN 37€*

Gnocchis. Eringii. Lard croustillant. Jus de veau. Espuma de Cantal vieux.

Ou

Gravlax de cabillaud. Betterave. Mayonnaise curcuma et miel de nos jardins. Pickles.

Paleron de « Bœuf Limousine », confit 7 heures aux épices Tandoori.
Petits légumes du moment. Gâteau de pommes de terre à la tome fraîche.

Ou

Filet de Lieu jaune. Couteaux sauce vierge. Embeurrée de choux. Crème citronnée.
Légumes de saison.

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Ou

Pomme du limousin rôtie. Sorbet pomme. Oseille. Meringue.

Ou

Gâteau moelleux chocolat Illanka. Sorbet orange sanguine.
Gel de carottes et gingembre. Tuile agrumes.

ESCAPADE GOURMANDE 47€*

Magret de canard de la « Maison Réveiller » brûlé. Condiment Printanier
Purée de carottes orange et cumin

Ou

Tarte sablée au parmesan. Confit d'oignons au piment d'Espelette
Légumes de saison cuits et crus. Mousse coriandre et avocat.

Noix de joues de cochon Bio cuisson lente. Jus réduit.
Ecrasée d'ignames à la truffe du Périgord. Chips de patates douces

Ou

Dorade sébaste aux épices et seiche cuisson sous vide comme une rouille.
Bisque de langoustines. Pommes de terre et petits légumes.

Les fromages sélectionnés par nos soins.

Poire pochée. Chocolat aux épices. Café

Ou

Crèmeux rhubarbe de notre jardin. Ganache aux baies verveine.
Meringue poivre du Népal. Gel de citron. Biscuit croustillant.

BOUQUET DE SAVEURS 59€*

**Cromesquis de boudin Galabar. Pommes du limousin et oignons.
Chou fleur brûlé. Sauce Tahini.**

**Bouillon de gambas à la citronnelle.
Gambas basse température aux épices. Céleri rave. Quinoa.**

**Le faux-filet bio limousine cuit sous vide. Jus réduit.
Shiitakés. Légumes du moment rôtis.**

Les fromages sélectionnés par nos soins

Choix de dessert dans la carte

MENU VÉGÉTARIEN 30€*

Amuse bouches.

Chou fleur rôti au Zaatar. Cacahuètes aux épices.
Crémeux choux fleur façon houmous.

Nouilles Udon. Légumes du moment sauce teriyaki ananas.
Chips de patates douces.

Choix de dessert dans la carte.

MENU ENFANT 14€*

Plat et dessert selon inspiration du moment.

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)

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

Huile des Orgues. Ille sur têt (66)

Canard

GAEC Réveiller - Goules (19)

Poissons et Légumes

Terre Azur

Truffes

Truffière des Marigots (24)

Pain

Boulangerie Chancel – Rilhac Xaintrie(19)

Chocolat

Maison Valrhona – Tain - l'Hermitage (26)

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

Les jardins  **SOTHYS**
AURIAC EN CORRÈZE 