

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LA CARTE EST INSPIRÉE PAR NOTRE RÉGION,
LE LIMOUSIN, TEL LE CŒUR DE LA NOUVELLE AQUITAINE.

ELLE EST POUR NOUS UNE RECHERCHE PERMANENTE D'ÉQUILIBRE
ENTRE DES SAVEURS COMPLÉMENTAIRES ET CONTRASTÉES, UN TERROIR ET LA CRÉATIVITÉ.

RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU VENDREDI
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
DE 12H00 A 14H00 ET DE 19H30 A 22H00

RETROUVEZ NOUS SUR LECHEVERNY.FR
ET SUR [LE FACEBOOK DU RESTAURANT](#)

MENU ENFANT
ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



MENU A 11,50 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT
MENU A 15,50 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

La salade « César », gaspacho de laitue, ballotine de volaille de Didier Cotte des Monts de Blond aux anchois.

Terrine maison selon l'inspiration du chef, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX :

Le filet de maigre cuit au beurre, haricots verts au sésame, gastrique à l'ananas.

Le pavé de veau de lait de race Limousine, poêlée de légumes de saison.

DESSERT AU CHOIX :

Moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.

L'assiette de glaces maison et sa chantilly (2 boules).

MENU GASTRONOME A 32,00€
AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT - MIGNARDISES

MISE EN BOUCHE

ENTREE AU CHOIX : À LA CARTE 17,50 €

La salade « César », gaspacho de laitue, ballotine de volaille de Didier Cotte des Monts de Blond aux anchois.

Le maki de courgette et ricotta aux fines herbes, tartare de pêche, queues de grosses crevettes marinées.

PLAT AU CHOIX : À LA CARTE 22,50 €

La truite de la pisciculture des saules blancs nourrie aux aliments bio, brunoise de légumes Provençaux, coulis de poivrons, amandes torréfiées.

Le pavé de veau de lait de race Limousine, poêlée de légumes de saison, jus de veau réduit.

ASSORTIMENT DE FROMAGES : À LA CARTE 10,50 €

Chariot - fromages de France affinés (70 grs ou 3 portions).

OU

DESSERT : À LA CARTE 11,50 €

A choisir en début de repas.

MIGNARDISES

MENU GOURMET A 44,00€

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES - DESSERT - MIGNARDISES

MISE EN BOUCHE

ENTREE AU CHOIX :

À LA CARTE 19,50 €

Le foie gras de canard de chez Didier Cotte des Monts de Blond au pineau des Charentes, chiffonnade de jambon cul noir élevage de Gilles Villeneuve, gelée de melon.

Le dos de lieu jaune cuit doucement et longtemps en écailles de radis, jus de betteraves rôties, petits pois frits, crème de poivrons jaunes.

PLAT AU CHOIX :

À LA CARTE 27,50 €

Le filet de maigre cuit au beurre, haricots verts au sésame, gastrique à l'ananas.

Ris de veau à la crème et aux morilles, conchiglie aux légumes, jus de veau.

Le magret de canard de Didier Cotte des Monts de Blond, grenailles de l'île de Noirmoutier confites à la graisse de canard, tian du soleil.

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

À LA CARTE 10,50 €

Chariot - fromages de France affinés (70 grs ou 3 portions).

DESSERT :

À LA CARTE 11,50 €

A choisir en début de repas.

MIGNARDISES

MENU DEGUSTATION A 79,00€
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EST ELABORE SELON LES ENVIES DU CHEF A PARTIR DES PRODUITS ISSUS DE LA CARTE ET DU MARCHE DU JOUR. IL EST UNE INVITATION A SE LAISSER GUIDER A TRAVERS DES PLATS D'INSPIRATIONS ; EN SOMME UN MENU SURPRISE. IL VOUS EMMENERA DANS UNE EXPERIENCE GUSTATIVE POUR RAVIR VOS PAPILLES AGUERRIES. CETTE DEGUSTATION S'ADAPTE A VOS INCOMMODITES ; SIGNALEZ NOUS L'EVENTUELLE INTOLERANCE D'UN PRODUIT.

L'AMUSE-BOUCHE

LA PATIENCE

L'ENTREE

LE POISSON

LE TROU

LA VIANDE

LE FROMAGE

LE DESSERT

LA MIGNARDISE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

(Sélection à l'assiette en terrasse - pergola)

L'assortiment de 3 fromages (env. 70 grs).	A LA CARTE 10,50 €
L'assortiment de 5 fromages (env. 110 grs).	A LA CARTE 15,50 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS A LA CARTE 11,50 €

L'entremet framboise et noix de coco, sorbet à la framboise.

La profiterole chocolat grand cru Guajana, crème glacée à la vanille.

La tarte à la fraise et à la rhubarbe, crème glacée à la fraise.

Assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;

- crème glacée : vanille.
- sorbets : framboise, chocolat, rhubarbe et pamplemousse.

L'assiette de fruits frais de saison, sorbet au pamplemousse.

LE CAFE GOURMAND

SUPPLEMENT DE 3,50 € SUR LES MENUS

Assortiment de 4 mini-desserts maison. A LA CARTE 12,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé ou Infusion	3,00 €	Café	3,00 €
Thé	A la carte	Café Pod	A la carte

DIGESTIFS D'EXCEPTION A LA CARTE

LE BŒUF DE COUTANCIE :

INSPIRE DES MODES D'ELEVAGE JAPONAIS, LE BŒUF SERVI AU CHEVERNY, EST UNE VIANDE D'EXCEPTION A LA FOIS TENDRE ET PERSILLEE.

LE BŒUF DE COUTANCIE EST **INSPIRE DU BŒUF DE KOBE** ; ULTRA GRAS, NOURRI A LA BIERE ET MASSE.

IL SE DISTINGUE DES AUTRES, PAR UNE ALIMENTATION BIEN EQUILIBREE, RICHE EN ENERGIE ET EN PROTEINES **NON OGM**, FAITE DE FOURRAGES ENRUBANNES, DE CEREALES ET DE MAÏS EN GRAINS. L'EAU BUE PAR LES ANIMAUX PROVIENT DE SURCROIT, DE **SOURCES NATURELLES**.

CE BŒUF EST COMPOSE DE **VACHES LIMOUSINES ET DE BLONDES D'AQUITAINE** ET LA VIANDE REpond A UN CAHIER DES CHARGES TRES PRECIS QUI MET EN VALEUR ; LA TENDRETE, LA JUTOSITE, LE FONDANT, LE PERSILLE, LA FINESSE DU GRAIN DE VIANDE, LA COULEUR ET LA TENUE A LA COUPE.

**C'EST LA ROLLS DE LA RACE LIMOUSINE,
LE NEC PLUS ULTRA DU FONDANT,
LE SUMMUM DE LA FINESSE...**



LE CHEVERNY

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAILS MAISON : SELON SUGGESTIONS

MAISON TURIN LIMOGES - 1987

Pastis Kaolin, Blanc Limousin 45% (2 cL)	6,50 €
Gentiane, Limousin 16% (4 cL)	8,50 €
GROG, rhum, miel, citron et thym 33% (4 cL)	10,00 €
BOG Unchillfiltered Whisky, Limousin 40% (4 cL) 3 ans	11,00 €
BOG Unchillfiltered Whisky, Limousin 58% (4 cL) 8 ans	17,50 €
Vodka Hysteria, Limousin 40% (4 cL)	10,00 €

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON NOUHAUD LIMOGES - 1789

La Gauloise Verte 48% (4 cL)	8,00 €	La Gauloise Jaune 40% (4 cL)	8,00 €
Le Fruitier 16% (6 cL)	5,50 €	Le Feuillardier 18% (6 cL)	5,50 €

KIRS

Kir Limousin maison (12 cL)	6,50 €	Kir royal champagne (12 cL)	14,00 €
Kir royal à la Truffe (12 cL)	14,00 €	Kir blanc ou rouge (12 cL)	6,50 €

APERITIFS

Coupe de Champagne 12,5% (12 cL)	12,00 €	Gin Bombay Saphir 40% (4 cL)	8,50 €
Pineau des Charentes 17% (4 cL)	6,50 €	Gin Christian Drouin 42% (4 cL)	12,00 €
Bière pression Floreffé 7,5% (25 cL)	6,50 €	Porto 10 ans 19% (4 cL)	6,50 €
Martini rouge ou blanc 14% (6 cL)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cL)	6,50 €

WHISKYS (4 cL)

Talisker Ecosse 45%	10 ans	11,00 €	Hibiki Suntory Harmony J. 43%	15,50 €
Caol ila Ecosse 43%	12 ans	9,50 €	The Unique M.Couvreur Whisky, Fr 44%	9,50 €
Knockando Ecosse 43%	18 ans	13,00 €	Maker's Mark 46 Bourbon 47%	11,00 €
Cardhu Ecosse 40%	12 ans	9,50 €	Lagavulin Ecosse 43%	16 ans 12,00 €
Red Breast Irlande 40%	12 ans	11,00 €	The Dalmore Ecosse 43%	15 ans 17,00 €
Nikka Japon 51,4%		10,00 €	Blue Label Ecosse 40%	28,00 €
Nikka 12 ans Japon 43%		17,00 €	Kavalan Taïwan 40%	11,00 €

- Prix net TTC TVA à 20% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL : SELON SUGGESTIONS

LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT (33 cL)

Nectar d'abricot Bergeron	8,00 €		
Nectar de framboise Mecker	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire William	8,00 €	Jus de tomate jaune	6,50 €

LES LIMOUSINS 5,50 €

Jus de pomme BIO (14 cL)
Pétillant de pommes (14 cL)

LES SODAS 5,50 €

Coca - Cola (33 cL)
Schweppes ou Schweppes agrumes (14 cL)
Limonade (14 cL)
Perrier (33 cL)

LES EAUX

LES EAUX MINERALES PLATES

100 cL Vittel des Vosges	6,50 €
50 cL Vittel des Vosges	4,50 €
100 cL VOSS de Norvège	9,00 €

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

100 cL Perrier / San Pellegrino	6,50 €
75 cL Chateldon du Puy de Dôme	7,00 €
50 cL Perrier du Gard	4,50 €
100 cL VOSS de Norvège	9,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

AU CHEVERNY NOTRE VOLONTE C'EST DE VOUS PROPOSER UNE CUISINE DE TERRITOIRE
DANS LAQUELLE NOUS METTONS EN AVANT LES ACTEURS LOCAUX TELS QUE DES PETITS
PRODUCTEURS, DES ELEVEURS, DES BERGERS, DES MARAICHERS, DES PECHEURS ET DES
ARTISANS CUEILLEURS, DES PAYSANS ET DES APICULTEURS, DES CONFISEURS ET DES
FROMAGERS.

AVEC TOUT CE QUE LE LIMOUSIN ET LA NOUVELLE AQUITAINE PEUVENT VOUS OFFRIR DE
GOURMAND.

LE PLAISIR EST LE SEUL MAITRE MOT,
LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR, DE VOUS SERVIR,
DE VOUS FAIRE DECOUVRIR OU REDECOUVRIR NOTRE TERROIR
EN CELEBRANT DE JOLIS MOMENTS DE PARTAGE,
DE CONVIVIALITE ET DE GOURMANDISE, AUTOUR DE NOTRE TABLE.

**LE CHEVERNY FAVORISE UNE CUISINE ETHIQUE ET RESPONSABLE
UN SERVICE TRADITIONNEL ET UNE AMBIANCE SANS CESSER RENOUVELEE.**

LE CHEVERNY