

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](#)

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 Floreffe 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 €

WHISKY (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 Japon 43%		17,00 €	Kavalan Taiwan 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 pomme (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% -

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 :

Cromesquis de filet de brosse, mousseline de choux fleur au lait de coco, émulsion de wakamé.

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

PLAT AU CHOIX :

Le filet de daurade royale snacké, mousseline de brocolis et sommités de choux.

Le pavé de bœuf de race Limousine, gâteau de pomme de terre et topinambour à la truffe d'été.

DESSERT AU CHOIX :

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

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

LES ENTREES

L'assiette de truite de la pisciculture des Saules Blancs
nourrie aux aliments bio, gravlax,
caviar de Neuvic (10 grs) et crème double.
34,50 €

Assiette de noix de jambon cul noir de l'élevage de Gilles Villeneuve.
18,50 €

Cromesquis de filet de brochet, mousseline de chou fleur au lait de coco,
émulsion de wakamé.
17,50 €

Le filet mignon de cochon IGP du Sud-Ouest cuit basse température, miel et
figues, fenouil rôtis, noix et vinaigrette au jus de cochon.
17,50 €

Le foie gras de canard de chez Didier Cotte des Monts de Blond au calvados et
aux châtaignes, chutney de pomme AOP du Limousin, crumble épicé.
19,50 €

Noix de Saint-Jacques justes cuites, risotto de riz vénéré, feuilles de nori
croustillantes, crème de poireau.
19,50 €

LES POISSONS

La sole meunière cuite entière sur l'arête, garniture du moment.

28,50€

Les 6 grosses crevettes flambées au Panazô (Pastis Limousin), risotto de riz vénéré.

22,50 €

La quenelle de carpe Limousine, bisque de crustacés, quelques moules, choux de Bruxelles, navets et carottes.

22,50 €

Le filet de daurade royale snacké, mousseline de brocolis et sommités de choux romanesco, galetous de chèvre, poudre de chorizo Ibérique, gastrique au citron jaune.

27,50 €

LES VIANDES

GARNITURE SELON LE MARCHE DU CHEF
TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT DE RACE LIMOUSINE

Côte de veau de lait de race Limousine.

28,00 €

Côte de bœuf affinée de race Limousine de Coutancie
pour 2 personnes, suivant disponibilité nécessite un temps de préparation d'environ 30 min.

84,00 €

Faux filet de race Limousine de Coutancie.

25,50 €

Filet de bœuf de race Limousine en tournedos.

33,00 €

Entrecôte de race Limousine de Coutancie.

36,00 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine

(Foie gras, pain de mie, jus de veau).

36,50 €

Pavé de bœuf de race Limousine pané au poivre et au paprika puis fumé, gâteau
de pomme de terre et topinambour à la truffe d'été, sirop d'érable et jus de veau.

22,50€

Ris de veau à la crème et aux morilles, spaghetti maison, jus de veau.

27,50€

Le filet d'agneau rôti aux parfums d'ail et de thym, manioc croustillant, polenta
crémeuse et patate douce, tomates confites, jus d'agneau.

27,50€

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 tout praliné, crème glacée au praliné.

Le mille-feuille à la vanille et au caramel, pomme AOP du Limousin, crème glacée au caramel et beurre salé.

La tarte amande et pamplemousse, crème glacée au pain d'épices.

La pana-cotta citronnée, meringue croustillante, guimauve aux spéculos, crème glacée aux notes de citron jaune.

Assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;
- crèmes glacées : praliné, caramel beurre salé, pain d'épices, citron.
- sorbet : mangue.

L'assiette de fruits frais de saison, sorbet à la mangue.

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

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 CESSE RENOUVELEE.**

LE CHEVERNY