LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

La carte est inspiree par notre region,
le Limousin, tel le cœur de la Nouvelle Aquitaine.

Elle est pour nous une recherche permanente d'equilibre
entre des saveurs complementaires et contrastees, un terroir et la creativite.

Restaurant ouvert du mardi au vendredi
le samedi soir et le dimanche midi
de 12h00 a 14h00 et de 18h30 a 20h45

Sac de Chien ? Doggy Bag !
Au cheverny vous ne finissez pas votre plat, demander a l'emporter.
Mais vous n'allez pas en laisser une miette...

Végétarien compatible sur demande et selon disponibilite.

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 :

Œuf parfait, crème d'artichauts, pancetta grillée et noisettes torréfiées.
Terrine maison selon l'inspiration du chef, salade à l'huile d'olive.

Plat au choix :

Cabillaud grillé, mousseline de carottes à l'orange et carottes fanes.
Hamburger Limousin de veau, purée de pommes de terre et de jus de veau.

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 34,00 €

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

LES PREMICES **MISES EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 17,50 €

Œuf parfait, crème d'artichauts, pancetta grillée et noisettes torréfiées.

Filet de maquereau, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, brocolis, croûtons aillés et pickles de carottes et d'échalotes.

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 22,50 €

Volaille des Monts de Blond en croûte, champignons boutons rôtis et purée de pommes de terre, oignons blancs confits et jus de veau.

Cabillaud mariné, gastrique aux agrumes et au soja, carottes fanes, mousseline de carottes à l'orange et shiitakes.

ASSORTIMENT DE FROMAGES **OU** DESSERT :

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux pour environ 70 grs, confiture et salade du moment.

Ou le Dessert de la maison, à choisir de préférence en début de repas, se référer à la carte des desserts.

LES DOUCEURS **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

Menu Gourmet a 44,00 €

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES ET DESSERT

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guilliano.

- Prix net TTC TVA à 10% -

MENU GASTROLATRE A 44,00 €

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

« CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHAIR. »

LES PREMICES **MISES EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 19,50 €

Foie gras de canard des Monts de Blond à la fraise, chutney fraise balsamique, tuile citron basilic.

Thon en Tataki, salade de petits pois et de pêches, germes de soja et chips de betterave rouge.

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 27,50 €

Pavé de veau de lait de race Limousine, caviar d'aubergines, spaghetti de courgettes marinées et jus de veau.

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

Omble chevalier saisi à la plancha, mousseline de fenouils à la menthe, poêlée de légumes et beurre blanc.

ASSORTIMENT DE FROMAGES **OU** DESSERT :

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux pour environ 70 grs, confiture et salade du moment.

Ou le Dessert de la maison, à choisir de préférence en début de repas, se référer à la carte des desserts.

LES DOUCEURS **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

MENU GASTROLATRE F&D A 54,00 €

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES ET DESSERT

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guilliano.

- Prix net TTC TVA à 10% -

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

LA VIANDE

LE FROMAGE

LE DESSERT

LA MIGNARDISE

DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU
EN SEMAINE 20H30 ET 21H00 LE SAMEDI SOIR.

- Prix net TTC TVA à 10% -

Fromages Affines

Sélection de fromages à l'assiette accompagnée du pain boulanger de M. Guilliano.

L'assortiment de 5 fromages (env. 70 grs), confiture et salade du moment.

A LA CARTE 10,00 €

Desserts

Nous recommandons ce choix en début de repas A LA CARTE 11,50 €

Finger Bailey's, chocolat Guajana grand cru et sorbet framboise.

Financier en dés aux quatre épices, mousse légère pistache, crème anglaise à la vanille et sorbet cassis.

Pavlova, fraise et rhubarbe, ganache montée à la vanille, sorbet rhubarbe.

Tarte abricots pochés au romarin, chocolat blanc Ivoire, sauce caramel et sorbet abricot.

Assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;

- crème glacée : vanille,
- sorbets : abricot, cassis, framboise et mangue.

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet 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

- Prix net TTC TVA à 10% -

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...

BŒUF DE COUTANCIE

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 €
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 €

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)	5,00 €	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 €
O'Lim Bière Blanche bouteille 5% (33 cL)	6,50 €	O'Lim Bière Brune bouteille 6% (33 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 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 (20 cL)
Pétillant de pomme (20 cL)

LES SODAS 5,50 €

Coca - Cola (33 cL)
Perrier (33 cL)
Schweppes ou Schweppes agrumes (20 cL)
Limonade (20 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 nous proposons cuisine de territoire dans laquelle nous mettons en avant les acteurs locaux
des petits producteurs, des eleveurs, des bergers et 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 nous 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