

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LA CARTE S'INSPIRE DE NOTRE REGION, LE LIMOUSIN,
TEL LE POUMON VERT DE LA NOUVELLE AQUITAINE.



LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI, LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
DE 12H00 A 13H30 ET DE 19H30 A 21H30



NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR DES PRECISIONS SUR LES INGREDIENTS
UTILISES DANS NOS PLATS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU UNE DEMANDE DIETETIQUE PARTICULIERE,
VEUILLEZ NOUS LE FAIRE SAVOIR AFIN QUE NOUS PUISSIONS ADAPTER VOTRE REPAS.

N'HESITEZ PAS A LE PRECISER LORS DE VOTRE RESERVATION
CAR TOUT EST REALISABLE AU SEIN DE NOTRE ETABLISSEMENT
MAIS TOUT NE L'EST PAS AU DERNIER MOMENT.

VEUILLEZ NOTER QUE LA CUISINE N'A PAS D'ENVIRONNEMENT CONTROLE,
IL PEUT DONC Y AVOIR UNE CONTAMINATION CROISEE.



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

MENU GASTRONOME A 37,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

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

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 19,00 €

Les escargots de Châteauneuf-la-Forêt sautés au beurre,
cromesquis de farce et brunoise de topinambour, purée d'ail noir et jus de persil.
Mollusque / Œufs / Gluten / Porc

Le tataki de bœuf Limousin aux notes asiatiques, champignons de Paris,
crème de céleri fumé, salade pomme, céleri et gingembre.
Sésame / Soja / Céleri / Sulfite / Crustacés / Mollusque / Lactose

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 23,00 €

Noix de veau de lait fermier du Limousin élevé sous la mère,
farce de viande et champignons, poêlée de légumes et sauce blanquette.
Gluten / Œufs / Lactose / Porc

La truite mi-cuite à la plancha,
crème de poireaux à la vanille, carottes et poireaux glacés,
crumble châtaigne orange et sauce à l'orange.
Gluten / Poisson / Lactose

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT SUPPLEMENT DE 10,00 €

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment.

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

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

SUPPLEMENT DE 3,50 €

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

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

MENU GASTROLATRE A 47,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

« CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHERE »

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 21,50 €

Le foie gras de canard des Monts de Blond au naturel,
brioche mousseline, chutney et gelée de yuzu.

Gluten / Œufs / Arachide / Sésame / Fruits à coques / Soja / Cèleri / Sulfite /
Crustacés / Mollusque / Poisson / Lactose / Moutarde / Lupin

Les Saint-Jacques melba,
crème de chou-fleur au comté, vinaigrette de jus de veau aux œufs de truite.

Gluten / Œufs / Arachide / Sésame / Fruits à coques / Soja / Cèleri / Sulfite /
Crustacés / Mollusque / Poisson / Lactose / Moutarde / Lupin

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 29,50 €

La caille désossée, en deux façons ;
gâteau de pomme de terre et purée de topinambour,
granola et jus de veau au vinaigre de framboise.

Gluten / Cèleri / Lactose

L'aile de raie à la grenobloise,
croustillant de risotto et crème de potiron fumée.

Gluten / Poisson / Lactose

Les ris de veau à la crème et aux morilles,
spaghettis maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Cèleri

RIS DE VEAU PORTION CARTE, PLUS GOURMANDE +7,50 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES ou DESSERT :

SUPPLEMENT DE 10,00 € POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment.

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

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

SUPPLEMENT DE 3,50 €

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

MENU DEGUSTATION A 84,00€
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EST ELABORE A PARTIR DE PRODUITS 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 VOUS ; SIGNALEZ-NOUS L'EVENUELLE INTOLERANCE A UN PRODUIT.

MENU EN 7 SERVICES

LA MISE EN BOUCHE

PATIENCE

ENTREE

POISSON

VIANDE

ASSIETTE DE FROMAGES

LA DECLINAISON DE DESSERTS

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE OU D'UN DIGESTIF EN SUPPLEMENT

DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU
12H30 AU DEJEUNER
20H30 AU DINER EN SEMAINE ET 21H00 LE SAMEDI.

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Sélection de fromages à l'assiette accompagnée du pain boulanger de M. Guillianio – Limoges.
Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

A LA CARTE 10,00 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

A LA CARTE 12,50 €

/ Gluten / Œuf / Lactose / Arachide / Fruits à coques /

Le Baba à la Gauloise, crème montée vanille, suprêmes d'orange, honeycomb et sorbet goyave.

Le New-York cheesecake aux notes de citron vert, dacquoise noix de coco, ganache montée à la vanille, fruits exotiques et sorbet kiwi.

La mousse au chocolat noir Valrhona 70%, croustillant praliné, compotée de mûre, sauce chocolat et sorbet menthe.

La tarte pomme, vanille et caramel, aux pommes AOC du Limousin, riz soufflé au chocolat Ivoire Valrhona, glace beurre de cacahuète.

L'assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;

- Sorbets : goyave, kiwi, menthe, verveine.
- Crème glacée : beurre de cacahuète.

L'assiette de fruits frais de saison
et son sorbet verveine.

LE CAFE GOURMAND

SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS

Café ou Thé accompagné de l'assortiment de 4 mini-desserts. A LA CARTE 16,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Thé ou Infusion	3,50 €	Café	3,50 €
Thé	A la carte	Café Pod	A la carte

DIGESTIFS D'EXCEPTION A LA CARTE

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE DES COCKTAILS ET SPIRITUEUX SUR DEMANDE

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON HENRI NOUHAUD LIMOGES DEPUIS 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 à la châtaigne (12 cl)	8,50 €
Kir royal avec le champagne Haton Damery (12 cl)	14,00 €
Kir royal aux truffes noires du Périgord (base le Truffier) (12 cl)	14,00 €
Kir blanc ou rouge (12 cl)	6,50 €

APERITIFS

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5% (12 cl)			12,00 €
Pineau des Charentes J&L Charlemagne 17% (4 cl)			6,50 €
Gin Bombay Saphir 40% (4 cl)	8,50 €	Gin Christian Drouin 42% (4 cl)	12,00 €
Porto Gran Cruz 10 ans 19% (4 cl)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cl)	6,50 €
Martini rouge ou blanc 14% (6 cl)	6,50 €		
O'Lim Bière Blanche b ^{lle} 5% (33 cl)	6,50 €	O'Lim Bière Brune b ^{lle} 6% (33 cl)	6,50 €
Bière pression Floreffe 7,5% (25 cl)	5,00 €	Bière Floreffe 7,5% (50 cl)	9,00 €

WHISKYS (4 CL)

Talisker ECOSSE 45% 10 ans	11,00 €	Hibiki Suntory Harmony 43%	27,00 €
Caol ila ECOSSE 43% 12 ans	9,50 €	J. Michard LIMOGES 43%	12,00 €
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 €	Singleton ECOSSE 40%	9,00 €
Springbrank ECOSSE 46%	10,00 €	Bushmills IRLANDE 40% 10 ans	9,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40% 12 ans	9,00 €	Blue Label ECOSSE 40%	28,00 €
Nikka JAPON 51,4%	10,00 €	Kavalan TAIWAN 40%	11,00 €
Nikka the Tailored JAPON 43%	17,00 €	Paul John Nirvana INDE 40%	11,00 €
Nikka 17 ans Tsuru JAPON 43%	40,00 €	Paul John Edited INDE 46%	14,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL : SELON SUGGESTIONS

LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT (25 cl)

Nectar d'abricot	8,00 €	Jus de carotte	6,50 €
Nectar de fraise	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Jus d'ananas	8,00 €	Nectar de mangue	8,00 €

LES LIMOUSINS 5,50 €

Jus de pomme BIO (20 cl servi au verre)
Pétillant de pomme (20 cl servi au verre)

LES SODAS 5,50 €

Coca - Cola (33 cl en bouteille)
Perrier (33 cl en bouteille)
Schweppes ou Schweppes agrumes (25 cl en bouteille)
Limonade (20 cl servie au verre)

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	6,50 €
50 cl Perrier du Gard	4,50 €
75 cl Chateldon du Puy de Dôme	7,00 €
100 cl San Pellegrino d'Italie	6,50 €
100 cl VOSS de Norvège	9,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



MENU A 14,00 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU A 18,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

Le tataki de bœuf Limousin snacké aux notes asiatiques, champignons de Paris, crème de céleri fumé, salade pomme, céleri et gingembre.

Sésame / Soja / Cèleri / Lactose

Les Saint-Jacques melba,
crème de chou-fleur au comté, vinaigrette de jus de veau aux œufs de truite.

Gluten / Crustacés / Mollusque / Lactose

PLAT AU CHOIX :

Noix de veau de lait fermier du Limousin élevé sous la mère,
farce de viande et champignons, poêlée de légumes et sauce blanquette.

Gluten / Œufs / Lactose / Porc

La truite mi-cuite à la plancha,
crème de poireaux à la vanille, carottes et poireaux glacés,
crumble châtaigne orange et sauce à l'orange.

Gluten / Œufs / Poisson / Lactose

DESSERT AU CHOIX :

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Les crèmes glacées maison et la tuile croustillante (2 boules).

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

AU CHEVERNY NOTRE VOLONTE EST DE VOUS PROPOSER UNE CUISINE DE TERROIR
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 NOUS OFFRIR DE GOURMAND.

N'HESITEZ PAS A NOUS AIDER A CONSTRUIRE NOS MENUS ET PLATS,
AFIN DE VOUS FAIRE DECOUVRIR OU REDECOUVRIR NOTRE TERROIR
AUTOUR DE NOTRE TABLE.

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

  PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

LE CHEVERNY