LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

La carte s'inspire de notre region, le Limousin,
tel le poumon vert de la Nouvelle Aquitaine.

MAÎTRE
RESTAURATEUR

Le Restaurant est ouvert du mardi au vendredi,
le samedi soir et le dimanche midi
de 12h00 a 13h30 et de 19h30 a 21h30

Artisans Gourmands
NOUVELLE-AQUITAINE

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

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION
CARTE DES 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 €

COCKTAILS MAISON

Cocktail du jour (15 cl)	12,00 €	Eden sans alcool (18 cl)	10,00 €
Planteur (18 cl)	10,00 €	Americano Maison (15cl)	10,00 €
Spritz Royal uniquement (18 cl) (Champagne Haton Damery)	14,00 €	Gin Tonic (4cl + 25cl) (Bombay ou Drouin)	14,00 €

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)	9,00 €
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 de Noël blle 6% (33 cl)	6,50 €
O'Lim Bière Blanche blle 5% (33 cl)	6,50 €	O'Lim Bière Brune blle 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 €	Hibiki Toki JAPON 43%	8,00 €
Knockando ECOSSE 43% 18 ans	13,00 €	Akashi JAPON 40%	8,00 €
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% 12 ans	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 From the Barrel JAPON 51,4%	14,00 €	Kavalan TAÏWAN 40%	11,00 €
Nikka the Tailored JAPON 43%	24,00 €	Paul John Nirvana INDE 40%	11,00 €
Nikka 17 ans Tsuru JAPON 43%	40,00 €	Paul John Edited INDE 46%	14,00 €
J. Michard LIMOGES 43%	12,00 €	Maker's Mark 46 Bourbon 47%	11,00 €

- Prix net TTC TVA à 20% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL : SUGGESTION DU JOUR

Eden sans alcool (18 cl) 10,00 €

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 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'ananas	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

75 cl Abatilles d'Arcachon	6,50 €
100 cl Vittel au cœur des Vosges	6,50 €
50 cl Vittel au cœur des Vosges	4,50 €
100 cl Voss de Norvège	9,00 €

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

75 cl Abatilles d'Arcachon	6,50 €
100 cl Perrier du Gard fines bulles	6,50 €
50 cl Perrier du Gard fines bulles	4,50 €
75 cl Chateldon du Puy de Dôme	7,00 €
100 cl Voss de Norvège	9,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

Menu Semaine

Disponible uniquement le midi du Mardi au Vendredi, Hors jour ferie.
Reserve aux tables de moins de 8 personnes.

Menu 20,00 € **ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT**
Menu 26,00 € **ENTREE - PLAT - DESSERT**

LES PREMICES **mises en bouche de la maison**

ENTREE AU CHOIX — A LA CARTE 8,00 €

PLAT AU CHOIX — A LA CARTE 14,00 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

pour la selection Fromages et Dessert Supplement de 10,00 €

5 fromages environ 70 grs, confiture et salade du moment.

DESSERT AU CHOIX — A LA CARTE 8,00 €

LES DOUCEURS **accompagnant la commande d'un cafe** — **Supplement de 3,50 €**

SCANNER CE CODE POUR DECOUVRIR LE MENU DE CETTE SEMAINE

MENU EGALEMENT DISPONIBLE AUPRES DE NOS EQUIPES

- Prix net TTC TVA à 10% -

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

ENTREES OU PARTAGES

La truite fumée chez nous et le caviar d'esturgeon
"Acipenser Baeri" 10grs élevé à Neuvic et la crème de la Laiterie Les Fayes.
Crustacés / Mollusque / Poisson / Lactose
38,00 €

Le jambon Cul Noir du Limousin, beurre, cornichons du jardin et parmesan.
Lactose / Moutarde / Porc
25,00 €

VEGETAL

ENTREE : L'œuf parfait, carottes glacées et purée,
salade de choux de Bruxelles, gastrique à l'orange.
Œuf / Lactose
17,50 €

PLAT : Tofu (vegan et bio) snacké, mousseline de saison,
petits légumes, sauce coco curry.
Lactose
22,00 €

LES POISSONS

Les gambas flambées au Rhum,
crème et cumin, spaghettis maison.
Gluten / Œufs / Cèleri / Sulfite / Crustacés / Poisson / Lactose
ENTREE 19,00€ / PLAT 25,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête,
petits légumes de saison et mousseline du moment.
Gluten / Cèleri / Poisson / Lactose
36,00 €

LES VIANDES

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

Côte de bœuf de Coutancie affinée,
pour 2 personnes, suivant disponibilité, nécessite un temps de préparation d'environ 30 min.
98,00 €

Faux filet de bœuf de Coutancie.
27,00 €

Filet de bœuf en tournedos de race Limousine.
38,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.
42,00 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté, jus de veau.
Gluten / Cèleri / Lactose
46,00 €

GARNITURES
Cèleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES EST FRANÇAISE, QU'IL S'AGISSE DU BŒUF OU DU VEAU.

LES CANARDS AINSI QUE LES FOIES GRAS PROVIENNENT DE LA MAISON DIDIER COTTE DES MONTS DE BLOND EN HAUTE-VIENNE.

LES RIS DE VEAU SONT QUANT A EUX D'ORIGINE UE.

LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. DECRET DU 27 JANVIER 2022, LES PAYS D'ELEVAGE ET D'ABATTAGE DOIVENT ETRE PRECISES LORSQU'ILS SONT DIFFERENTS, LE LIEU D'ORIGINE SUFFIT LORSQU'ILS SONT IDENTIQUES.

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 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

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 €

Le cabillaud à la verveine cuit basse température,
choux de Bruxelles mousseline et salade citronnée,
crème infusée à la verveine et tuile dentelle à l'encre de seiche.
Gluten / Poisson / Lactose

L'aiguillette de canard des Monts de Blond,
carottes purée et glacées, gastrique orange spéculoos.
Gluten / Sulfite

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 23,50 €

Les travers de porc cuits basse température et fumés,
maïs et purée de pommes de terre Vitelotte, sauce barbecue.
Cèleri / Lactose / Porc

Le filet de bar, mousseline de brocolis
et petits légumes de saison, jus de veau.
Poisson / Cèleri / Sulfite / 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 Rivesaltes,
brioche aux fruits secs, chutney de betterave et noix,
réduction de jus de betterave et vinaigre balsamique.
Gluten / Œuf / Sulfite / Lactose / Fruits à coques / Lupin

Le velouté de cèpes et l'œuf parfait,
concassé de châtaigne et chiffonnade de coppa.
Œuf / Lactose / Fruits à coques / Porc

PLAT AU CHOIX : — A LA CARTE 29,50 €

Le pavé de bœuf Limousin, crème de haricots rouges,
chou farci de pommes et panais, sauce porto foie gras.
Cèleri / Sulfite / Lactose / Porc

Les noix de Saint-Jacques snackées,
curry de risotto à l'ananas et lait de coco, condiments et noix de cajou.
Poisson / Arachide / Cèleri / Crustacés / Lactose / Fruits à coques

Les ris de veau à la crème et aux morilles,
spaghettis maison et jus de veau.
Gluten / Œuf / Lactose / Céleri
RIS DE VEAU PORTION CARTE, PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €

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.

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'EVENTUELLE 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 SUPPLEMENT DE 3,50 €
OU D'UN DIGESTIF, SE REFERER A LA CARTE

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.

- Prix net TTC TVA à 10% -

L'Assiette de Fromages Affines

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

La meringue, noix de coco et ganache montée vanillée, sorbet mandarine.

La poire Williams en déclinaison,
crémeux et crème de marron, biscuit sablé feuillantine.

L'entremet croustillant tout chocolat, kumquat et tuiles au chocolat caramélisées,
sorbet fruit de la passion.

La tarte à la patate douce, chocolat Dulcey et
crumble aux épices, crème glacée au miel et pain d'épices.

L'assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;
- Sorbets : mandarine, poire, fruit de la passion, et litchi.
- Crème glacée : miel pain d'épices.

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

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

Chariot de Digestifs d'Exception

- 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 cabillaud à la verveine cuit basse température,
choux de Bruxelles mousseline et salade citronnée,
crème infusée à la verveine et tuile dentelle à l'encre de seiche.
Gluten / Poisson / Lactose

L'aiguillette de canard des Monts de Blond,
carottes purée et glacées, gastrique orange spéculoos.
Gluten / Sulfite

Plat au choix :

Le pavé de bœuf Limousin, crème de haricots rouges,
chou farci de pommes et panais, sauce porto foie gras.
Cèleri / Sulfite / Lactose / Porc

Le filet de bar, mousseline de brocolis
et petits légumes de saison, jus de veau.
Poisson / Cèleri / Sulfite / 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

Chez les Maîtres Restaurateurs, l'accessibilité à une alimentation durable pour tous, tout au long de l'année est primordiale. Adapter notre carte aux enfants c'est la clé pour éveiller leurs papilles et leur faire découvrir le bon goût des produits frais, bruts et locaux.

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 cesse renouvelee.

Partageons nos émotions
@lechevernylimoges

LE CHEVERNY

- Prix net TTC TVA à 10% -