

# LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

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

## EN 2026, LE CHEVERNY FETE SES 40 ANS.

GRACE A VOTRE FIDELITE, VOS RETOURS ET VOTRE CONFIANCE AU FIL DES ANNEES, LA FAMILLE PALARD KUHLE ET TOUTE L'EQUIPE TIENNENT A VOUS ADRESSER UN IMMENSE MERCI.

C'EST AVEC VOUS QUE CETTE BELLE AVENTURE CONTINUE... ET NOUS SOMMES HEUREUX DE LA PARTAGER CHAQUE JOUR A VOTRE TABLE.

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

NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR A TRAVAILLER DES PRODUITS DE QUALITE, SELECTIONNES AVEC SOIN AUPRES DE NOS PRODUCTEURS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU DES BESOINS PARTICULIERS, N'HESITEZ PAS A NOUS EN INFORMER : NOTRE EQUIPE SE FERA UN PLAISIR D'ADAPTER VOTRE REPAS DANS LA MESURE DU POSSIBLE. POUR UN MEILLEUR SERVICE, MERCI DE NOUS LE PRECISER DES VOTRE RESERVATION.

MEME SI NOUS APPORTONS LA PLUS GRANDE ATTENTION A CHAQUE PREPARATION, NOTRE CUISINE RESTE UN ENVIRONNEMENT PARTAGE, ET DES TRACES ACCIDENTELLES D'ALLERGENES PEUVENT TOUJOURS ETRE PRESENTES.

BON REPAS A VOUS.



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS  
@LECHEVERNYLIMOGES

# APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

## COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE ET CHARIOT 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)       | 6,50 € | Le Feuillardier 18% (6 cl)   | 6,50 € |

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| KIR Bourgogne Aligoté et crème de fruits (12 cl)            | 8,50 €  |
| KIR ROYAL Champagne Haton Damery et crème de fruits (12 cl) | 12,00 € |

CREME DE CHATAIGNE, CASSIS, MURE, PECHE, CERISE OU FRAMBOISE

### 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 (18 cl au Champagne Haton Damery) |         |                          | 14,00 € |
| Gin Tonic (au Gin Bombay Saphir 4 cl)          |         |                          | 10,00 € |

### APERITIFS

|                                                               |        |                                   |         |
|---------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|---------|
| Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5% (12 cl) |        |                                   | 12,00 € |
| Pineau des Charentes 17% (6 cl)                               | 6,50 € | Suze 15% (6 cl)                   | 6,50 €  |
| Martini 14% (6 cl)                                            | 6,50 € | Pastis Bardouin Ricard 45% (4 cl) | 6,50 €  |
| Porto 19% (6 cl)                                              | 6,50 € | Campari bit. Milano 25% (6 cl)    | 6,50 €  |

### WHISKYS (4 CL)

|                                |         |                                 |         |
|--------------------------------|---------|---------------------------------|---------|
| Aberlour EC. 40% 14 ans        | 12,00 € | Hibiki Suntory Harmony 43%      | 27,00 € |
| Arran Barrel Reserve EC. 43%   | 10,00 € | Nikka From the Barrel JAP 51,4% | 14,00 € |
| Auchentoshan ECOSSE 40% 12 ans | 10,00 € | Nikka the Tailored JAP 43%      | 24,00 € |
| Blue Label ECOSSE 40%          | 28,00 € | Bushmills IRLANDE 40% 10 ans    | 10,00 € |
| Caol Ila ECOSSE 43% 12 ans     | 10,00 € | Red Breast IRLANDE 40% 12 ans   | 12,00 € |
| Toki Suntory JAPON 43%         | 8,00 €  | Kavalan TAIWAN 40%              | 12,00 € |
| Knockando ECOSSE 43% 18 ans    | 13,00 € | Paul John Classic INDE 55,2%    | 13,00 € |
| Lagavulin ECOSSE 43% 16 ans    | 17,00 € | Maker's Mark 46 Brbon 47%       | 12,00 € |
| Talisker ECOSSE 45% 10 ans     | 12,00 € | Penderyn Legend P.GALLES 40%    | 9,00 €  |
| Akashi JAPON 40%               | 8,00 €  | J.Michard FRANCE 43%            | 13,00 € |

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

## APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

BRASSERIE ARTISANALE GEMM'7, PARADE HAUTE-VIENNE 87, 33 CL

Brassées avec des céréales maltées et des houblons issus de **l'agriculture biologique** et **certifiée BIO**.

|                                              |                                                                                     |         |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| English Ipa <small>BLONDE 5,2%</small>       | Une blonde aux notes boisées et terreuses, très aromatique, une amertume contrôlée. | 7,50 €  |
| Hop Impro <small>BLONDE 5,6%</small>         | Une blonde aux notes florales, toute en rondeur et douceur.                         | 7,50 €  |
| Philosoph' Ale <small>AMBREE 5,9%</small>    | Une ambrée aux notes de céréales.                                                   | 7,50 €  |
| Joyeuse Parade <small>ROUSSE 4,9%</small>    | Une rousse aux notes de fruits rouges, avec une belle amertume.                     | 7,50 €  |
| Explosion Fruitée <small>BLONDE 5,8%</small> | Une blonde aux arômes de fruits exotiques.                                          | 9,00 €  |
| Cuvée Spéciale <small>AMBREE 6,2%</small>    | Une ambrée aux arômes de Rhum et Whisky.                                            | 12,50 € |

## APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 10% -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL : SUGGESTION DU JOUR

Eden sans alcool 18 CL 10,00 €

### LES JUS DE CLEMENCE DU LIMOUSIN

|                      |                       |        |
|----------------------|-----------------------|--------|
| Jus de pomme         | BIO du Limousin 25 CL | 5,50 € |
| Pétillant de pomme   | BIO du Limousin 33 CL | 7,00 € |
| Limonade             | BIO Artisanale 33 CL  | 6,50 € |
| Cidre (brut ou doux) | BIO Artisanal 33 CL   | 7,00 € |

### 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 € |

Coca - Cola 33 CL 5,50 €

### LES EAUX MINERALES 75CL

|                          |        |                          |        |
|--------------------------|--------|--------------------------|--------|
| Thonon du cœur des Alpes | 6,50 € | Châteldon du Puy de Dôme | 6,50 € |
| Vals authentique Ardèche | 6,50 € | Vals authentique Ardèche | 4,50 € |
|                          |        | (33cL)                   |        |

- Prix net en €uros TTC TVA à 10% -

## MENU MIDI SEMAINE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES.  
RESERVE AUX TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES.

MENU 22,00 € **ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT**

MENU 30,00 € **ENTREE - PLAT - DESSERT**

---

**BOUCHEE**

ENTREE AU CHOIX 12,00 €

PLAT AU CHOIX 14,00 €

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coque / Moutarde ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

**SCANNEZ CE QR CODE POUR DECOUVRIR LE MENU DE CETTE SEMAINE**

**MENU PAPIER EGALEMENT DISPONIBLE AUPRES DE NOS EQUIPES**



---

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLE AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

- Prix net en Euros TTC TVA à 10% -

## MENU VEGETAL A 40,00 €

BOUCHEE - ENTREE - PLAT - DESSERT

---

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

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE VEGETALE DE LA MAISON**

ENTREE

A LA CARTE 15,00 €

Bortsch - soupe de chou blanc et betterave.

Gluten / Ail

PLAT

A LA CARTE 20,00 €

Purée de pois cassés, gnocchis de pommes de terre, poire rôtie et radis glacés,  
crème de poires aux poivres fumés.

Lactose / Œuf / Gluten

CHARIOT DE FROMAGES **SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g),  
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coque / Moutarde **ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER**

DESSERT AU CHOIX

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

OU

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LE MENU.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LE MENU.**

---

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN - 1 PLACE D'AINE, LIMOGES.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHler AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

## MENU GASTRONOME A 40,00 €

BOUCHEE - ENTREE - PLAT - DESSERT

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

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

ENTREE AU CHOIX

A LA CARTE 15,00 €

Bortsch - soupe de chou blanc et betterave à la joue de bœuf confite.

Ail / Céleri

Raviole de céleri farcie, poitrine de porc Cul Noir, sauce miel, vinaigre de cidre et menthe, pomme Granny Smith et noix de macadamia.

Fruits à coque / Vinaigre / Sulfite / Porc

PLAT AU CHOIX

A LA CARTE 20,00 €

Poulet farci à la duxelles de trompettes-de-la-mort, mousseline de choux de Bruxelles, poire rôtie et radis glacés, crème de poires aux poivres fumés.

Lactose / Alcool / Œuf

Merlu en rillettes chaudes aux saveurs thaï, riz au lait de coco, chou Pak Choi, chips de riz croustillantes.

Poisson / Sulfite / Vinaigre / Soja / Gingembre

CHARIOT DE FROMAGES **SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g), confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coque / Moutarde **ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER**

DESSERT AU CHOIX

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

OU

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LE MENU.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LE MENU.**

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN - 1 PLACE D'AINE, LIMOGES.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHler AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

## MENU GASTROLATRE A 50,00 €

BOUCHEE - ENTREE - PLAT - DESSERT

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

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

ENTREE AU CHOIX

A LA CARTE 20,00 €

Foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier,  
marmelade de clémentine, gruë de cacao et pain d'épices maison.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / 4 épices

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, poireaux rôtis et bavaroise, mayonnaise  
à la sauce Hoisin et vinaigrette, crumble à l'encre de seiche.

Lactose / Œuf / Gluten / Poisson / Vinaigre

PLAT AU CHOIX

A LA CARTE 25,00 €

Suprême de pigeon laqué au miel et cuisse confite, crumble aux pignons de pin,  
étuvée de fenouil et crème de polenta, sauce diable.

Lactose / Sulfite / Vinaigre / Céleri / Gluten

Crevettes sautées au beurre acidulé et à l'ail rose, purée de pois cassés  
et gnocchis de pomme de terre, bisque fumée et maïs en tempura.

Lactose / Œuf / Gluten / Crustacés / Poisson / Ail

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

**RIS DE VEAU PORTION PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €**

CHARIOT DE FROMAGES **SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g),  
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coque / Moutarde **ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER**

DESSERT AU CHOIX

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

OU

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LE MENU.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LE MENU.**

**L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN - 1 PLACE D'AINE, LIMOGES.**

**CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHler AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.**

- Prix net en Euros TTC TVA à 10% -

## ENTREES OU PARTAGES

---

La truite saumonée du Sud-Ouest, façon gravlax, 100g  
et le caviar d'esturgeon Oscietre de Dordogne 10g, crème épaisse et condiments.

\*Le Caviar issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* élevé à Neuvic.

Poisson / Lactose / Gluten

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le jambon cru de porc Cul Noir du Limousin de l'Écusson Noir, 100g,  
beurre, parmesan et condiments.

Lactose / Porc

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

Foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier, marmelade de clémentine,  
grué de cacao et pain d'épices maison.

Foie gras et magrets issus des canards de Didier Cotte, des Monts de Blond en Haute-Vienne.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / 4 épices

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le trio ; la truite saumonée du Sud-Ouest façon gravlax, le jambon cru de porc  
Cul Noir du Limousin et le foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier.

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER A DEUX 60,00 €

Respectivement 100grs de truite, 50grs de cul noir et 70grs de foie gras.

## LES POISSONS

---

Les gambas flambées au whisky Jack Daniel's Honey,  
sauce crème et moutarde au pain d'épices,  
petits légumes de saison et macaroni.

Crustacés / Lactose / Céleri / Alcool / Gluten / Œuf / Vinaigre / Moutarde

ENTREE (3 PIECES) 20,00€ / PLAT (5 PIECES) 27,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête,  
petits légumes de saison et mousseline du moment.

Poisson / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf

40,00 €

## 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.  
108,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.  
42,50 €

Faux filet de bœuf de Coutancie.  
28,50 €

Filet de bœuf de race Limousine.  
38,50 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,  
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté et jus de veau.  
Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.  
Gluten / Céleri / Lactose  
46,00 €

### GARNITURES

Cèleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES DE BŒUF EST FRANÇAISE, A DOMINANTE LIMOUSINE,  
SAUF LES JOUES DE BŒUF ISSUES DE L'UNION EUROPEENNE.

LES CANARDS, VOLAILLES ET FOIES GRAS PROVIENNENT  
DE LA MAISON DIDIER COTTE, DES MONTS DE BLOND EN HAUTE-VIENNE, SAUF MENTION  
CONTRAIRE.

LES RIS DE VEAU SONT ISSUS DE L'UNION EUROPEENNE.

NOS POISSONS SONT ISSUS D'UNE COLLABORATION SOUS LE LABEL QUALITE MERICQ  
CRIEE (QMC) DE PECHEES FRANÇAISES.

NOS CRUSTACES, QUANT A EUX, VOYAGENT UN PEU PLUS, LES ORIGINES SONT  
DISPONIBLES SUR DEMANDE ET DEPENDENT DES APPROVISIONNEMENTS.

**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.**

MENU DEGUSTATION A 90,00 €  
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

---

**CE MENU EST UNE INVITATION A VOUS LAISSER GUIDER A TRAVERS LES SAVEURS DE LA SAISON.  
NOS CHEFS VOUS EMMENERONT DANS UNE EXPERIENCE GUSTATIVE GOURMANDE, CONÇUE POUR VOUS FAIRE  
DECOUVRIR L'ENSEMBLE DE NOTRE CARTE. CETTE DEGUSTATION S'ADAPTE A VOS PREFERENCES ; N'HESITEZ PAS  
A NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLERANCE ALIMENTAIRE EVENTUELLE.**

MENU EN 7 SERVICES

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE DU JOUR DE LA MAISON**

LA MISE EN BOUCHE **BORTSCH**

PATIENCE **LA RAVIOLE DE CELERI FARCIE**

ENTREE **LE FOIE GRAS AU GRAND MARNIER**

POISSON **LES CREVETTES SAUTEES**

VIANDE **LE SUPREME DE PIGEON OU LES RIS DE VEAU**

CHARIOT DE FROMAGES **SUPPLEMENT DE 17,50 €**

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g),  
confiture, fruits à coques, pâte de fruits et salade du moment.

Lactose / Fruits à coques / Moutarde **ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER**

LA DECLINAISON DE DESSERTS

**DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU  
12H30 AU DEJEUNER 20H30 AU DINER EN SEMAINE  
ET 20H45 VENDREDI ET SAMEDI.**

---

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER  
LE FOURNIL DE DYLAN - 1 PLACE D'AINE, LIMOGES.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLE AVEC LA PARTICIPATION DE ROMAIN GUERY,  
ETIENNE LASSALLE, LEA RIBETTE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 17,50 €  
ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

---

Sélection de fromages avec une grande diversité provenant de producteurs locaux, comprenant un morceau de chaque fromage (env. 120 g), accompagné de confiture, fruits à coque, pâte de fruits et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde  
ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER

DESSERTS 12,50 €

---

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

Paris-Brest, confit de cassis, ganache montée à la crème d'amande, amandes sablées, crème glacée aux épices douces.  
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf

Tarte Baileys chocolat, crumble chocolat, tuile caramel chocolat, banane caramélisée et sorbet banane.  
Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Entremets jasmin, litchi et pamplemousse, croquant praliné et crème glacée vanille.  
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assortiment glacé de fabrication maison ;  
Sorbets : banane, mangue et chocolat.  
Crèmes glacées : épices douces et vanille.  
Lactose / Gluten / Fruits à coques / Œuf

L'assiette de fruits frais de saison et sorbet mangue.

LES DEGUSTATIONS GOURMANDES

---

Les desserts mignardises et la glace ou le sorbet avec le café, le thé ou le déca. 16,00 €  
SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS

Les desserts mignardises et la glace ou le sorbet avec le digestif (4 cL voir la sélection proposée). 19,50 €  
SUPPLEMENT DE 8,50 € SUR LES MENUS

LES BOISSONS CHAUDES 3,50 €

---

Thé, infusion, café, décaféiné.

CHARIOT DE DIGESTIFS D'EXCEPTION

## MENU ENFANT

ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS



---

MENU A 16,00 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU A 22,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

---

### ENTREE AU CHOIX

Bortsch - soupe de chou blanc et betterave à la joue de bœuf confite.

Ail / Céleri

Raviole de céleri farcie, poitrine de porc Cul Noir, sauce miel, vinaigre de cidre et menthe, pomme Granny Smith et noix de macadamia.

Fruits à coque / Vinaigre / Sulfite / Porc

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond,  
salade à l'huile d'olive.

Lactose / Vinaigre

### PLAT AU CHOIX

Poulet farci à la duxelles de trompettes-de-la-mort, mousseline de choux de Bruxelles, poire rôtie et radis glacés, jus de veau.

Lactose / Cannelle / Alcool

Merlu grillé, riz au lait de coco, chou Pak Choi, chips de riz croustillantes.

Poisson / Sulfite / Lactose / Vinaigre / Alcool / Soja / Gingembre

### DESSERT AU CHOIX

Comme papa et maman, en plus petit.

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Les crèmes glacées maison, vanille et chocolat (2 boules).

Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

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

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 GOUT DES PRODUITS FRAIS, BRUTS ET LOCAUX.

L'INTEGRALITE DE NOTRE CARTE EST EGALEMENT DISPONIBLE EN VENTE A EMPORTER SOUS FORMAT TRAITEUR. N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUS VOS EVENEMENTS MARQUANTS, DU PLATEAU REPAS INDIVIDUEL AU COCKTAIL DINATOIRE, DU DEJEUNER AU DINER SUR MESURE, A DOMICILE OU AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE.

À PARTIR DE **10 PERSONNES**, NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMULES GROUPES :  
AMUSE-BOUCHES, ENTREE, PLAT, DESSERT ET EAUX FILTRES.

NOUS METTONS A VOTRE DISPOSITION DES ESPACES PRIVATISABLES :

- L'**ESPACE PERGOLA** POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **45 CONVIVES**
- AINSI QUE NOTRE **SALON BAUDIN**, AMENAGEABLE POUR DES SEMINAIRES OU COCKTAILS POUVANT EGALEMENT ACCUEILLIR JUSQU'A **45 CONVIVES**
- LA **SALLE PRINCIPALE** DU RESTAURANT **85 CONVIVES**

**AU CHEVERNY, NOUS AVONS A CŒUR DE VOUS PROPOSER UNE CUISINE DE TERROIR QUI MET A L'HONNEUR LES ACTEURS LOCAUX : PETITS PRODUCTEURS, ELEVEURS, BERGERS, MARAICHERS, PECHEURS, ARTISANS CUEILLEURS, PAYSANS, APICULTEURS, CONFISEURS ET FROMAGERS.**

NOUS CELEBRONS TOUT CE QUE LE LIMOUSIN ET LA NOUVELLE-AQUITAINE ONT A OFFRIR DE GOURMAND, TOUT EN INTEGRANT DES INSPIRATIONS DU MONDE QUI NOUS ENTOURE.

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



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS  
@LECHEVERNYLIMOGES

**LE CHEVERNY PRIVILEGIE UNE CUISINE ETHIQUE  
ET RESPONSABLE,  
UN SERVICE TRADITIONNEL ET  
UNE AMBIANCE TOUJOURS RENOUVELEE.**

