

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI,
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
ACCUEIL DE 12H00 A 13H00 ET DE 19H30 A 20H45

EN OCTOBRE 2026, LE CHEVERNY FETE SES 40 ANS.

GRACE A VOTRE FIDELITE, VOS RETOURS ET VOTRE CONFIANCE AU FIL DES ANNEES, LA FAMILLE PALARD KUHler 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 POU MON 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 EN INFORMER DES VOTRE RESERVATION.

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

BON REPAS A VOUS.



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5 % 12 cl	12,00 €
Cocktail du jour au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 cl	12,00 €

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 15 cl	12,00 €
------------------------	---------

Punch Planteur Rhum blanc, assemblage de jus de fruits, sirop de grenadine, citron jaune et épices douces.

COCKTAILS MAISON AU CHAMPAGNE 15 cl	14,00 €
-------------------------------------	---------

Royal Americano Campari, Martini rouge et blanc, Champagne, orange fraîche et zeste.

Gin Champagne Bombay Sapphire, Champagne, eau gazeuse et citron vert.

Royal Spritz Aperol, Sureau ou Gauloise - Champagne, eau gazeuse, tranche d'orange ou de citron.

APERITIFS

Pineau des Charentes 17 % 6 cl	6,50 €	Suze 15 % 6 cl	6,50 €
Porto 19 % 6 cl	6,50 €	Pastis Bardouin Ricard 45 % 4 cl	6,50 €
Martini 14 % 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 JP 51,4 %	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40 % 12 ans	10,00 €	Nikka the Tailored JP 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 Bourbon 47 %	12,00 €
Talisker ECOSSE 45 % 10 ans	12,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40 %	9,00 €
Akashi JAPON 40 %	8,00 €	J.Michard LIMOGES FRANCE 43 %	13,00 €

CHARIOT DE SPIRITUEUX

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

APERITIFS ALCOOLISES

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

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL :

Cocktail du jour	au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 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 75 cl

Thonon du cœur des Alpes	6,50 €	Châteldon du Puy de Dôme	6,50 €
Vals authentique Ardèche	6,50 €	Vals 33 cl Ardèche	4,50 €

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

MENU MIDI SEMAINE

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

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

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES.

RESERVE AUX TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES.

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 12,00 €

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire,
une touche fromagère peut s'ajouter à votre menu.

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

**SCANNEZ CE QR-CODE POUR DECOUVRIR LE MENU MIDI
DE CETTE SEMAINE, MENU PAPIER EGALEMENT DISPONIBLE.**



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

Ce menu ne comprend aucune boisson.

MENU VEGETAL

40,00 €

AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS SONT DISPONIBLES A LA CARTE

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche végétale de la maison.

ENTREE

15,00 €

Panna cotta de betterave, accompagnée d'une poire pochée au thym et de feta, salade de légumes croquants assaisonnée à la moutarde violette, sorbet à la pomme verte, éclats de noisettes torréfiées et chips de betterave.

Lactose / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Graines de sésame / Sulfites

PLAT

20,00 €

Tofu snacké, salade de quinoa et brunoise de légumes, crème de fenouil, pommade à l'orange confite et pickles de shiitakés, huile de coriandre et chips de chou.

Soja / Lactose / Céleri / Sulfites / Lupin

**LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE,
UNE TOUCHE FROMAGERE PEUT S'AJOUTER A VOTRE MENU.**

DESSERT AU CHOIX

12,50 €

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

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

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

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

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

Ce menu ne comprend aucune boisson.

MENU GASTRONOME 40,00 €
AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET PLATS DES MENUS SONT EGALEMENT PROPOSES A LA CARTE

PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX

15,00 €

Panna cotta de betterave, accompagnée d'une poire pochée au thym et de feta, salade de légumes croquants assaisonnée à la moutarde violette, sorbet à la pomme verte, éclats de noisettes torréfiées et chips de betterave.

Lactose / Fruits à coque / Céleri / Moutarde

Saumon confit, rémoulade de céleri à la mayonnaise citronnée et pickles d'oignon rouge, crumble de pistache, gel de groseille, tuile de pain croustillante et huile parfumée à l'aneth.

Gluten / Œufs / Poissons / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Sulfites / Lactose

PLAT AU CHOIX

20,00 €

Dos de lieu cuit à basse température, crème de fenouil, brunoise de légumes sautés, salade croquante, pommade d'orange confite, huile de coriandre et chips de chou.

Poissons / Lactose / Céleri / Sulfites

Émincé de poitrine de bœuf braisée à la bière, délicatement fumée, accompagné d'une mousseline de chou-fleur, coulis d'épinards relevé au wasabi, gel de citron vert, ketchup de tomates, jus de veau corsé et tuile de maïs.

Gluten / Soja / Lactose / Céleri / Sulfites / Traces de cannelle

**LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE, UNE TOUCHE FROMAGERE
PEUT S'AJOUTER A VOTRE CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHERE.**

DESSERT AU CHOIX

12,50 €

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

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 €.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 €.**

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

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

Ce menu ne comprend aucune boisson.

MENU GASTROLATRE 50,00 €
AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES ENTREES ET PLATS DES MENUS SONT EGALEMENT PROPOSES A LA CARTE
PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 20,00 €

Foie gras de canard parfumé au Tomato Spirit de Brie-sous-Archiac (Charente-Maritime), déclinaison de tomate (chutney, gelée et pain de tomate), accompagné de magret de canard séché.

Gluten / Œufs / Lactose / Sulfites / Gélatine de porc

Roulée de courgette garnie d'une sole cuite à basse température, farcie à la crevette et au nori, gel de concombre, pignons de pin torréfiés, vinaigrette au piment d'Espelette, eau de concombre et granité au saké.

Crustacés / Œufs / Poissons / Lactose / Sulfites

PLAT AU CHOIX 25,00 €

Pavé de thon ikejimé en croûte de sésame noir, accompagné de pomme confite au verjus, purée de carotte, quinoa décliné en deux textures, girolles glacées et réduction de jus de carotte au vinaigre et au gingembre.

Poissons / Lactose / Graines de sésame / Sulfites

Magret de canard laqué à la grenade et au miel, servi en morceaux, accompagné d'une mousseline de brocolis, de pommes de terre rôties, de pickles de shiitake, d'un crumble d'amande et de sarrasin, et d'un jus corsé.

Gluten / Lactose / Fruits à coque / Céleri / Sulfites

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison
jus de veau réduit et ciboulette. Gluten / Œufs / Lactose / Céleri

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

**LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE, UNE TOUCHE FROMAGERE
PEUT S'AJOUTER A VOTRE CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHERE.**

DESSERT AU CHOIX 12,50 €

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

Le café gourmand. **SUPPLEMENT DE 5,50 €.**

Le digestif gourmand. **SUPPLEMENT DE 8,50 €.**

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

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

Ce menu ne comprend aucune boisson.

ENTREES OU PARTAGES

La truite saumonée du Sud-Ouest, façon gravlax, 100 g
et le caviar d'esturgeon Oscietre 15 g, crème épaisse et condiments.

Caviar issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* élevé à Neuvic en Dordogne.

Poisson / Lactose / Gluten

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

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

Porcs élevés en plein air et nourris aux tubercules, glands et châtaignes issus d'une coopérative en Limousin.

Lactose / Porc

ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

Foie gras de canard parfumé au Tomato Spirit de Brie-sous-Archiac (Charente-Maritime), déclinaison de tomate (chutney, gelée et pain de tomate), accompagné de magret de canard séché.

Gluten / Œufs / Lactose / Sulfites / Gélatine de porc

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

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 à la tomate.

ENTREE INDIVIDUELLE GOURMANDE OU ASSIETTE A PARTAGER 60,00 €

100 g de truite, 50 g de porc cul noir et 70 g de foie gras de canard.

POISSONS

Les "Gambas" crevettes flambées au whisky, sauce Cowboy Butter aux épices, légumes de saison et macaroni.

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

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

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

Poisson / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf

40,00 €

VIANDES

GARNITURE SELON LE MARCHÉ DU CHEF
TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT DE RACE LIMOUSINE*(FR)

Côte de bœuf de Coutancie affinée,
pour 2 personnes, 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

Bœuf Wagyu Japonais, crème d'épinards au wasabi, aubergine laquée au miso,
riz vinaigré, salade de radis long, jus de viande aux saveurs asiatiques.
45,00 € / 100 g

L'ORIGINE DE NOS VIANDES DE BŒUF ET DE VEAU EST LIMOUSINE (FRANCE).
NOTRE PORC EST D'ORIGINE EUROPEENNE, A L'EXCEPTION DU CUL NOIR LIMOUSIN, ELEVE EN FRANCE.
NOS CANARDS, VOLAILLES ET FOIES GRAS PROVIENNENT DE LA MAISON DIDIER COTTE, SITUÉE DANS LES MONTS DE BLOND, EN HAUTE-VIENNE (FRANCE).
NOS RIS DE VEAU SONT ISSUS DE L'UNION EUROPEENNE.
NOS POISSONS SONT SÉLECTIONNÉS SELON LES ARRIVAGES AFIN DE GARANTIR FRAICHEUR ET QUALITÉ. L'ORIGINE DE NOS CRUSTACÉS VARIE SELON LES APPROVISIONNEMENTS ET PEUT ÊTRE COMMUNIQUÉE SUR DEMANDE.
CONFORMEMENT AU DÉCRET DU 27 JANVIER 2022, LES PAYS D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE SONT PRÉCISÉS LORSQU'ILS DIFFÉRENT. LORSQU'ILS SONT IDENTIQUES, SEULE L'ORIGINE EST MENTIONNÉE.

LES INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES OBLIGATOIRES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

MENU DEGUSTATION 90,00 €

MENU UNIQUE SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
MENU DES PLUS PETITS DISPONIBLE

Le commencement du jour de la maison.

BOUCHEE La Sole.

PATIENCE La Panacotta.

ENTREE Foie gras de canard à la tomate.

POISSON Le Thon.

VIANDE Magret de canard ou ris de veau.

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE, UNE TOUCHE FROMAGERE
PEUT S'AJOUTER A VOTRE DEGUSTATION.

LA DECLINAISON DE DESSERTS

ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER ISSUE DU

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

Sélection de fromages avec une diversité provenant de producteurs locaux,
assiette comprenant jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g au total).

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

LA DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU EST
12H30 AU DEJEUNER, 20H30 AU DINER EN SEMAINE, 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 KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE
LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.

Ce menu ne comprend aucune boisson.

ASSIETTE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER ISSUE DU
CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 17,50 €
ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DE DYLAN

Sélection de fromages avec une diversité provenant de producteurs locaux,
assiette comprenant jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120 g au total).

Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT 12,50 €

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

Pomme rôtie au four, brioche perdue et chips de pelures de pommes, crème
montée à la vanille, feuilletage caramélisé, caramiel et sorbet au coing.

Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Pavlova à la banane et au rhum, compotée de banane, streusel au chocolat,
mousse et sauce au chocolat, amandes torréfiées et crème glacée à la noix de
cajou.

Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque / Alcool

Entremets à la noisette, croustillant praliné, ganache et mousse à la noisette,
glaçage façon Magnum, noisettes sablées, suprême d'orange et sorbet orange.

Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Les 5 glacés de fabrication maison ; Sorbets : coing, fromage blanc, orange et
figue. Crèmes glacées : noix de cajou.

Lactose / Fruits à coques / Œuf

L'assiette de fruits frais et le sorbet figue.

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 sur la base de 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 ET CAVE A CIGARES

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

Panna cotta de betterave, accompagnée d'une poire pochée au thym et de feta, salade de légumes croquants assaisonnée à la moutarde violette, sorbet à la pomme verte, éclats de noisettes torréfiées et chips de betterave.

Lactose / Fruits à coque / Céleri / Moutarde

Saumon confit, rémoulade de céleri à la mayonnaise citronnée et pickles d'oignon rouge, crumble de pistache, gel de groseille, tuile de pain croustillante et huile parfumée à l'aneth. Gluten / Œufs / Poissons / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Sulfites

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

Lactose / Sulfites

PLAT AU CHOIX

Dos de lieu cuit à basse température, crème de fenouil, brunoise de légumes sautés, salade croquante, pommade d'orange confite, huile de coriandre et chips de chou. Poissons / Lactose / Céleri / Sulfites / Lupin / Mollusques

Bœuf accompagné d'une mousseline de chou-fleur, coulis d'épinards relevé au wasabi, ketchup de tomates, jus de veau corsé et tuile de maïs.

Gluten / Œufs / Lactose / Céleri / Sulfites

DESSERT AU CHOIX

Comme papa et maman, en plus petit.

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

NOUS PRIVILEGIONS L'ACCESSIBILITE A UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS, TOUT AU LONG DE L'ANNEE. C'EST POURQUOI ADAPTER NOTRE CARTE AUX ENFANTS, EST POUR NOUS LA CLE POUR EVEILLER LEURS PAPILLES ET LEUR FAIRE DECOUVRIR LE BON GOUT DES PRODUITS FRAIS, BRUTS ET LOCAUX.

L'INTEGRALITE DE NOTRE CARTE EST EGALEMENT DISPONIBLE EN VENTE A EMPORTER AU 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, DU PORTAGE DE REPAS AU MARIAGE, A DOMICILE, AU SEIN D'UN DOMAINE OU DANS VOTRE ENTREPRISE.

À PARTIR DE **10 PERSONNES**, NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMULES GROUPES 3 AMUSE-BOUCHES, ENTREE, PLAT, DESSERT ET EAUX FILTRES A PARTIR DE 40€00.

NOUS METTONS A VOTRE DISPOSITION DES ESPACES PRIVATISABLES :

- L'**ESPACE PERGOLA** POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **50 CONVIVES** A TABLE OU COCKTAILS **70 CONVIVES**
- NOTRE **SALON BAUDIN**, AMENAGEABLE POUR DES SEMINAIRES OU COCKTAILS POUVANT ACCUEILLIR **30 CONVIVES** A TABLE TOUT EN CONSERVANT UN ESPACE COCKTAIL ET JUSQU'A **50 CONVIVES EN COCKTAIL ET EN CONFERENCE**
- ET LA **SALLE PRINCIPALE** DU RESTAURANT POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'A **85 CONVIVES** A TABLE.

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 A NOTRE TABLE.

LE CHEVERNY



PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES