



## Édito

Boissons  
Tisane « Corrèze »  
rafraîchissanteTisane salée ou bouillon  
tonifiante

## Sommaire

Plantes médicinales  
et aromatiques Page 3

● L'agneau du Plateau Page 4

Ris d'agneau  
en persillade Page 5

● Les fromages Pages 6 et 7

Crème brûlée  
à la fleur de bruyère Page 8

● Les pâtisseries  
du Plateau Page 9

● Liste des restaurateurs  
Pages 10 et 13

● Carte : Où déguster ces  
produits ?  
Page 14 et 15

La gastronomie limousine, cuisine de terroir, puise ses saveurs dans les nombreuses ressources naturelles que lui offre ce territoire. Les bases de cette gastronomie reposent sur le souci paysan de ne « rien gaspiller et d'utiliser au maximum les ressources locales ». Les habitants ont su élaborer une cuisine simple mais originale et pleine de saveurs.

Sur le Parc, le printemps voit doucement les paysages se réveiller. Au goûter, les pâtisseries délecteront vos papilles en compagnie d'une odorante tisane. La saveur de l'agneau vous comblera lors d'un déjeuner, sans oublier une diversité de fromages qui vous seront servie sur un Plateau!

Le territoire du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin est classé au regard de la qualité et de la diversité de ses patrimoines. Parmi cela figurent le savoir-faire et la créativité gastronomique des chefs de cuisine du territoire. Ces artistes de la table et du goût savent marier avec bonheur la simplicité authentique des produits de notre terroir, la tradition des recettes de nos grands-mères et l'alchimie des saveurs évolutives. Bon séjour et bonne table!

Le Président du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin  
Christian Audouin

## Dans mon panier

Une pincée (2 gr)  
du mélange par tasse.  
(Chaque plante étant  
en proportion égale)  
Bruyère (fleurs)

Serpolet (sommités fleuries)  
Myrtille (feuilles)  
Bouleau (feuilles)  
Sureau (fleurs)  
Genièvre (baies)

## Dans ma cuisine

- Faire bouillir tous les ingrédients et laisser infuser 5 à 7 mn.
- A boire chaud ou froid, sucrer au miel de bruyère.

## Mes bonnes adresses

Le Comptoir d'Herboristerie,  
Les Tisaniers,  
19390 ST AUGUSTIN  
05 55 21 26 07  
[www.comptoirdherboristerie.com](http://www.comptoirdherboristerie.com)

Toutes les plantes aromatiques et médicinales sont issues de l'agrobioscience et de la récolte écologique de plantes sauvages.

Le jardin du Centaure :  
Les Chaussades,  
19300 St Yrieix le Déjalat.  
05 55 93 93 79  
[jardinducentaure.perso.sfr.fr](http://jardinducentaure.perso.sfr.fr)

Une trentaine de plantes sont cultivées en agriculture biologique, d'autres sont ramassées en cueillette sauvage. Il est aussi possible de visiter librement le jardin botanique.

## Dans mon panier

Laurier (feuilles)  
Serpolet (sommités fleuries)  
Genièvre (baies)

Ail des ours (feuilles)  
Orties (feuilles)  
1 cuillerée à soupe du mélange pour un litre d'eau (chaque plante étant en proportion égale)

## Dans ma cuisine

- A préparer comme un court bouillon : parfume vos viandes ou poissons. La tisane peut aussi être consommée tel quel, à la manière d'un bouillon.

Recettes conçues par  
Le Comptoir d'Herboristerie.

## Les plantes médicinales et aromatiques


La diversité des milieux du plateau (forêts, prairies, landes, tourbières...) permet d'obtenir une variété floristique remarquable (bruyère, pin sylvestre, reines des prés...). Son environnement encore relativement bien préservé se prête merveilleusement à la culture de plantes aromatiques et médicinales tout comme à la cueillette sauvage, dans le respect du milieu. N'hésitez donc pas à vous rendre à la ferme le Comptoir d'Herboristerie ou encore au Jardin du Centaure où vous pourrez ainsi découvrir une multitude de plantes!

## L'agneau du Plateau

Le mouton a toujours été très répandu dans la région. Il était notamment consommé pour le traditionnel agneau pascal, lors des repas de battage, ou encore salé, dans la montagne limousine. Aujourd'hui encore, au cours d'une balade printanière, vous ne pourrez manquer sa toison blanche se détachant des prairies verdoyantes et se fondant parfaitement avec les rouges troupeaux des vaches limousines. Une vingtaine d'éleveurs du territoire a créé une marque « L'Agneau du plateau de Millevaches ». Ils souhaitent valoriser une race, un terroir, un pays. En effet, le territoire du Parc est le berceau de la race rustique ovine limousine. Cette brebis est bien adaptée aux conditions difficiles du plateau. Elle valorise les parcours, les landes, les bruyères et les tourbières, milieux emblématiques du territoire. Elle est renommée pour sa rusticité et ses qualités d'élevage. Elle produit traditionnellement un agneau au goût franc et au grain de viande d'une grande finesse. La proximité des élevages et leur mise en réseau a permis d'organiser une filière courte et de maîtriser toutes les étapes de la commercialisation.

### Mes bonnes adresses

#### Agneau du Plateau :

 ASSOCIATION BREBIS LIMOUSINE  
Maison de Millevaches  
20, Place des Porrots 1 - 9250 MEYMAC  
05 55 95 31 13

#### Points de vente :

 ECOMARCHÉ  
rue Pas Redon - 19250 MEYMAC  
05 55 95 26 94

 BOUCHERIE COUDERT  
Gare - 19250 MAUSSAC  
05 55 94 23 78

#### Filière Laine :

 Catherine COUTURIER  
La Pougé - 23500 GIOUX  
05 55 66 90 91  
[www.elevage-couturier-23.com](http://www.elevage-couturier-23.com)

 FILATURE TERRADE  
Rue de la papeterie - 23500 FELLETIN  
05 55 69 99 15  
[www.filature-terrade.fr](http://www.filature-terrade.fr)

 EARL ST Dulcet  
Sybille et Stephen DE PEYRELONGUE  
Tralourieux - 19370 CHAMBERET  
05 55 98 24 80

## Plat

### Ris d'agneau en persillade

#### POUR 4 PERSONNES

#### Dans mon panier

600 gr de ris d'agneau  
2 carottes  
1 oignon  
1 bouquet de persil

6 gousses d'ail  
2cl de vinaigre d'alcool blanc  
Sel, poivre, gros sel (une cuillère à café)  
Beurre, thym

#### Dans ma cuisine

- **dégorger les ris d'agneau** dans l'eau glacée avec le vinaigre d'alcool blanc environ 30 min

Pendant ce temps, préparer la garniture aromatique :

- **éplucher et couper** en dés les carottes, de même avec les oignons
- **effeuiller** la moitié de la botte de persil et réserver
- ensuite **faire blanchir** les ris d'agneau 3 minutes dans l'eau claire, puis égouter
- **faire suer** la garniture aromatique (carottes, oignons, persil, thym, 2 gousses d'ail) y ajouter les ris d'agneau, le gros sel et du poivre.
- **faire blondir l'ensemble**, puis mouiller à hauteur
- **cuire 15 minutes**

Pendant ce temps, préparer la persillade (hâcher les restes du persil et des gousses d'ail), réserver

- **décanter les ris d'agneau** (sortir les ris après cuisson de leurs jus et aromates, les égouter)

Finition et dressage de la recette :

- **faire rissoler les ris d'agneau** dans du beurre, saler et poivrer et au dernier moment ajouter la persillade

Recette conçue par William Justin :

• Hôtel restaurant des voyageurs  
Avenue de la Mairie  
19170 TARNAC  
05 55 95 53 12

Cette recette fera un plat complet accompagné d'une jardinière de légumes

### La laine

La viande n'est pas l'unique débouché de l'élevage ovin : la filière laine permet de développer des produits originaux et de qualité : vêtements, pelote de laine, écheveau...

## Fromages du Plateau


Le plateau de Millevaches n'est pas seulement un territoire à viande, mais aussi une terre laitière. Sur le territoire du Parc, l'élevage caprin est en pleine expansion. Un savoir-faire particulier s'est développé pour la production de fromages locaux tels que les crottins, faisselles, pyramides, tomes... Certains fromagers ont apporté de l'originalité à leur fromage en l'aromatisant avec des herbes. C'est le cas du \*Croquant à l'hysope, né d'une rencontre entre un éleveur de chèvre, un herboriste et une crémère.

L'hysope est une plante endémique des milieux montagnards et des climats secs, elle était cultivée dans les jardins du château de Crocq au Moyen-Age. Un herboriste a retrouvé cette plante au pied des ruines du château, preuve que la plante a su s'adapter aux conditions climatiques du plateau en dépit de l'abandon de sa culture. La crémère souhaitait proposer un fromage atypique, emblématique du village. Les deux protagonistes, accompagnés d'un éleveur caprin ont donc décidé de créer de toute pièce un fromage de chèvre des tours de Crocq, parfumé à l'Hysope et commercialisé dans la \*crémèrie de Crocq. L'hysope utilisée est cultivée afin de ne pas détériorer les plantes retrouvées au pied du château.

**Que vous préférerez les fromages de chèvres, de vaches, de brebis, natures ou parfumés, tous vous seront servis sur un Plateau!**


### Mes bonnes adresses

#### Produits laitiers vaches et chèvres

 LE PIN VERT  
Julien AIME

La Combe - 23260 ST AGNANT PRES CROCQ  
05 55 66 12 46

 LA BELLE LURETTE  
Jean-François RIBOT  
Feyssac - 19290 ST SETIERS  
05 55 46 16 98

 Mélanie JAUBERT et Pascal DURAND  
Le peux du Tour - 23340 GENTIOUX-PIGEROLLES  
05 55 67 52 68

 FROMAGES DE VACHES  
La Fromagerie de l'Aire des Sully  
La Vervialle - 19390 MONESTIER MERLINES  
05 55 94 53 53

\*CRÉMÈRIE FROMAGERIE DE CROCQ  
Liliane VILLEBONNET  
14 rue de la Chapelle - 23260 CROCQ  
05 55 66 26 46 / 06 72 54 32 62  
Crocq-fromages@orange.fr

## Fromage

### Fromage de chèvre du Plateau cendré à la poudre de champignons

#### POUR 6 PERSONNES



#### Dans mon panier

6 crottins de chèvre du Plateau  
6 tranches de pain de campagne  
80 g de cèpes, girolles

et trompettes séchées et mélangées à 40 g de chapelure Mesclun  
Huile de noix



#### Dans ma cuisine

- Rouler les crottins de chèvre dans la chapelure aux champignons et les poser sur une tranche de pain préalablement passée au four.
- Les disposer sur un lit de mesclun.
- Servir avec un filet d'huile de noix.


### Mes bonnes adresses


#### Fromage de chèvres


 LA FERME DE FANTOUILLET  
Karine et Pascal BODIN  
Domaine de Fantouillet  
87460 BUJALEUF  
05 55 39 04 19

 Anne et Fabrice LACROIX  
Le Bourg - 87120  
ST ANNE ST PRIEST  
05 55 69 16 11

 LA CHÈVRERIE DES SERVIÈRES  
Audrey et Morgan GUHUR  
19290 PEYRELEVADE  
05 55 94 74 79

 Fromagerie LEFEBVRE  
Chez Carrier - 19200 ST ETIENNE AUX CLOS  
05 55 94 51 92

 Fromage de Vassivière  
A. et J.-M BILBAULT - 23360  
ROYERE DE VASSIVIERE  
05 55 64 71 90

 LA FERME DU HÊTRE  
Sabine et Pascal DURIS  
Bessat - 23340  
ST YRIEIX LA MONTAGNE  
05 55 67 53 64

\*  Laurent BERNARD  
Diozidoux - 23260  
FLAYAT  
05 55 67 82 33

 La ferme de Clamouzat  
Marie PASCAL  
Mercier Ferrier - 23340  
FAUX LA MONTAGNE  
09 51 95 19 20

Les éleveurs du territoire ont développé un savoir-faire particulier pour la production de fromages locaux comme les crottins, faisselles, cabécous, pyramides, tomes et fromages frais, demi-secs et secs.

### L'hysope

L'hysope possède de nombreuses vertus culinaires et thérapeutiques. Elle est employée pour lutter contre l'asthme, la bronchite, chronique, la toux et la grippe.



## Dessert

### Crème brûlée à la fleur de bruyère

➤ POUR 6 PERSONNES

#### Dans mon panier

50 cl de lait  
50 cl de crème fraîche  
3 œufs + 6 jaunes

220 g de sucre  
30 g de bruyère  
Cassonade

#### Dans ma cuisine

- **Infuser** la bruyère dans le lait et la crème fraîche. **Tiédir** pendant 15 mn.
- **Mélanger** les œufs, les 6 jaunes et le sucre.
  - **Ajouter** l'infusion et filtrer.
  - **Verser** dans des moules et **faire cuire** au bain-marie, dans le four à 140°C pendant 20 mn.
  - **Laisser refroidir.**
- **Saupoudrer** de cassonade et **caraméliser** au four. Position grill à 250°, 2 à 3 mn.

#### Bruyère

Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la lande était la composante majoritaire du paysage du territoire. Aujourd'hui, les landes sèches ont été gagnées peu à peu par le développement des plantations de résineux et le défrichement agricole (99 % de landes ont disparu). Ce sont des milieux remarquables et identitaires du parc, qu'il faut conserver et valoriser. Ainsi, la cueillette et la valorisation de la bruyère (*Calluna Vulgaris*) apportent une valeur économique aux milieux de landes à bruyères et permettent leur entretien. Utilisée principalement en tisanes, la bruyère est reconnue comme ayant des propriétés antiseptiques.

## Dessert

### Les pâtisseries du Plateau

Au travers de votre visite, ne manquez pas un arrêt chez les artisans pâtisseries locaux afin de découvrir tout leur savoir-faire et les incontournables clafoutis ou autres desserts à base de myrtilles, châtaignes ainsi que certaines spécialités comme le Pelaud par exemple. C'est d'un petit four dont la recette originale date des années 30. Il s'agit d'une spécialité d'Eymoutiers à base de poudre d'amandes et de noisettes glacées au chocolat. Son nom est lié à l'histoire de la ville qui fût marquée par l'évolution puis le déclin de l'activité des tanneries et du travail de la peau. Les habitants de la cité portent le nom de Pelauds. Il vient du latin « pellis » qui signifie peau, terme que l'occitan a remanié en pelaud « celui qui tanne ».

#### Mes bonnes adresses

Pâtisserie THIROLLE  
Place de l'Eglise  
87120 EYMOUTIERS  
05.55.69.10.45

Pâtisserie COLIGNON  
12, Avenue Paix  
87120 EYMOUTIERS  
05 55 69 75 87

Le Creusois :  
Seuls 28 pâtisseries du département de la Creuse connaissent la recette et peuvent le commercialiser avec l'étiquette « Le Creusois ». Pour fabriquer ce gâteau pur beurre et à base de noisettes, ils s'engagent à n'utiliser que des ingrédients de la meilleure qualité. La légende raconte que la recette proviendrait d'un parchemin du XV<sup>e</sup> siècle découvert lors de travaux en 1969 dans un ancien monastère du canton de Crocq. Elle a été traduite de l'ancien français. Le gâteau était dit « cuit en tuile creuse »

# Un printemps gourmand sur le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin

## Corrèze

### 1 - DEGERY Monique

Le Bourg - 19170 LESTARDS  
☎05 55 94 00 19

- Retrouvez une cuisine à base de viandes et produits locaux : civet de lapin, omelette aux cèpes...  
Ouvert tous les midis. Repas du soir sur réservation.

### 2 - Auberge du Mont Chauvet

Le Bourg - 19170 ST-MERD-LES-OUSSINES  
☎05 55 95 56 14

- Plats valorisant des produits locaux : omelette aux cèpes, côte de bœuf...  
Fermé le mercredi après-midi

### 3 - Hô restaurant des Voyageurs

18 place de la mairie - 19170 TARNAC  
☎05 55 95 56 14 - www.ho.correze.com

- Cuisine traditionnelle du terroir revisitée : cassolette de ris de veau, viandes limousines... Menus de 17,50€ à 33€.  
Ouverture de mars à fin novembre.

### 4 - La bergerie d'Aurélien

Loriot - 19200 CHAVEROCHE  
☎05 55 72 54 70 - www.bergerie-aurelien.com

- Venez découvrir et déguster les produits de la ferme : bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau...  
Ouverture les week-end du vendredi soir au dimanche midi.  
Réservation obligatoire.

### 5 - Restaurant Le Sechemaille

Sechemailles - 19250 AMBRUGEAT  
☎05 55 95 54 14

- Un menu « Plateau de Millevaches » vous est proposé tous les midis (sauf lundi et dimanche) : terrine maison, omelette aux cèpes du Plateau, fromages, dessert à base de petits fruits ou pommes corréziennes. Mais aussi grillade d'agneau du Plateau, foie gras poêlé aux grillotines...  
En saison, ouvert tous les jours.  
Hors saison, fermé le lundi soir et le mardi.

### 6 - Hô restaurant Le Cha

La Chapelle 19250 COMBRESSOL  
☎05 55 94 22 64 - www.ho.cha.com

- Retrouvez des plats à bases de produits régionaux : Terrine tête et langue de veau, cocotte d'agneau du Plateau au thym frais et pommes rattes confites, verrineaux myrtilles et ses madeleines...  
Fermé le lundi et le dimanche soir.

Vous avez testé chez vous toutes les recettes du livret ? Après l'effort, le réconfort ! Vous souhaitez déguster des produits locaux mitonnés par des professionnels du territoire ?

**Cet automne, les restaurateurs du Parc vous proposent, à la carte ou menu, des produits locaux de qualité issus des exploitations du territoire, préparés par leurs soins !**



### 7 - Restaurant Chez Françoise

24 rue Fontaine du rat - 19290 MEYMAC  
☎05 55 95 10 63 - www.chezfrancoise.fr

- Cuisine composée de produits du terroir : Filet de bœuf aux cèpes...

Fermeture hebdomadaire dimanche soir et lundi. Etablissement fermé du 24 décembre au 31 janvier.



### 8 - Restaurant la Brasserie

La Brasserie 19260 TREIGNAC  
☎05 55 98 03 62

- Tous les jours (midi et soir) à la carte :  
- Escalope de foie de canard frais poêlée sauce aux myrtilles

- Magret de canard poêlé au miel des Monédières. Vente de produits locaux et de bières locales  
Ouvert tous les jours (midi et soir)  
Fermé le dimanche soir à partir du 11 novembre.



### 9 - La Cramailote

Le Bourg - 19290 PEYRELEVADE  
☎05 55 94 73 73

- Valorisation des viandes locales (bœuf, veau) et de poissons (omble).  
Réservation conseillée le vendredi soir,  
Fermé le dimanche soir



### 10 - Hô Tatet

15 rue de la République - 19290 SORNAC  
☎05 55 94 60 03

- Réservation obligatoire.



### 11 - Hô Le Chavanon

22 av Paul Vergely - 19340 MERLINES  
☎05 55 94 84 00 - www.lechavanon.fr

- Pièce de bœuf Limousin et sa compotée d'échalote, blanquette de veau au cidre...  
Fermé du 15 janvier au 15 décembre.



### 12 - Hô restaurant l'Hô de France

5 place du marché - 19370 CHAMBERET  
☎05 55 98 30 14

- Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales : Filet de bœuf

Limousin, marbré de ris de veau du Limousin, salade de boudin aux châtaignes et pommes du Limousin...  
Fermé annuelle en janvier. Fermeture le vendredi et le dimanche soir. Réservation conseillée.



### 13 - le Chambertois

10 place de Marché - 19370 CHAMBERET  
☎05 55 73 44 60 - lechambertois@gmail.com

- Retrouvez des viandes locales grillées ainsi que des tourtons garnis.  
Ouvert tous les jours 7H30 - 22H sauf lundi après-midi.



### 14 - Auberge de Chauzeix

Chauzeix - 19390 ST - AUGUSTIN  
☎05 55 98 23 42

- Recettes traditionnelles : millassou, tourtons et volailles de la ferme  
Ouvert toute l'année le midi sur réservation.



### 15 - Hô restaurant l'Auberge du Rochefort

36 av de la Libération - 19470 LE LONZAC  
☎05 55 97 93 42 - www.auberge-du-rochefort.fr

- Cuisine du terroir : tête de veau ravigote, Truite du moulin de Lonzac au beurre 1/2 sel et amandes...  
Fermé le mardi.



### 16 - Auberge de la tradition

Av de la Gare - 19800 CORREZE  
☎05 55 21 30 26 - aubergedelatradition@orange.fr

- Plats à base de viandes locales (bœuf, veau de lait), charcuteries locales...

Restaurant du lundi au vendredi uniquement le midi  
Hô : 7 jours/7, pension complète et 1/2 pension.



### 17 - Restaurant le Pêcheur de Lune

Place de la mairie - 19800 CORREZE  
☎05 55 21 44 93 - www.lepecheurlune.fr

- Tous les midis et soirs, au menu ou à la carte, sur réservation, le ris de veau au quinquinoix, l'escalope de veau aux giroldes ou la truite aux amandes...



### 18 - Restaurant du Musée Jacques CHIRAC

Le Bourg - 19800 SARRAN  
☎05 55 21 29 01 - www.restaurant-du-musee.com

- Cuisine inventive à base de produits locaux : jambon de pays, crumble corrézien...  
Ouvert toute l'année sauf en janvier.



### 19 - Auberge le Cantou

Bourg - 19260 AFFIEUX  
☎05 55 98 13 67

- Cuisine basée sur les produits locaux : pomme, châtaigne, bœuf Limousin.  
Réservation conseillée.  
Fermé le mercredi toute la journée et le dimanche soir.



### 20 - Ferme Auberge de Vieillemaison

Vieillemaison-19300 ST-YRIEIX-LE-DEJALAT  
☎05 55 26 29 78

- Menu composé à la demande avec des produits de la ferme : lapin, agneau, myrtille...  
Repas sur réservation 48h à l'avance.

## Creuse

### 21 - Restaurant LE BACCHUS

LD Petit Breuil - 23100 LA COURTINE  
☎05 55 66 75 94 - ww.lebacchus.info

- Retrouvez une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir : Omelette aux cèpes, giroldes, truite meunière, bavette limousine...  
Ouvert tous les jours; fermeture dernière semaine de décembre et première de janvier.



### 22 - Café Hô Restaurant LE PETIT BREUIL

Le Bourg - 23100 LA COURTINE  
☎05 55 66 76 67 - www.lepetitbreuil.com

- Retrouvez des plats mettant en avant des viandes locales :  
- Ardoise du plateau (charcuterie porc Cul noir)

Filet de bœuf Limousin aux cèpes  
Réservation conseillée. Fermé lundi toute la journée, vendredi et dimanche soir.



### 23 - Bar restaurant L'A IER

Place de la Mayade - 23460 ROYERE DE VASSIERE

☎05 55 64 52 22 - http://la.ier23.free.fr

- Les plats proposés intègrent quotidiennement des produits locaux et frais. Des tartes maisons, salées et sucrées sont régulièrement proposées.  
Vacances scolaire, juillet et août : ouvert tous les jours midi et soir (pas de restauration le lundi soir). De septembre à juin : tous les midis, vendredi et samedi soir.



#### 24 - Restaurant LE PUY DU COUCOU

Bordes - 23460 ROYERE DE VASSIERE  
☎ 05 55 64 93 17 - [www.lepuyducoucou.fr](http://www.lepuyducoucou.fr)

- Cuisine traditionnelle et familiale (lapin à la myrtille...), pain maison. Les menus changent tous les jours.

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche (sauf samedi midi et dimanche soir).



#### 25 - Restaurant LES MILLES SOURCES

Le Bourg - ST MARC A LOUBAUD  
☎ 05 55 66 03 69

- Au menu ou à la carte : gigot d'agneau Limousin, recette unique de canette à la ficelle et fromages locaux (brebis).

Parc ombragé, terrasse, cheminée.

Juillet, août : ouvert tous les jours  
Septembre, octobre : en semaine, ouverture uniquement sur réservation. Le week-end : réservation conseillée.

Fermé de mi-novembre à Pâques.



#### 26 - Restaurant CHEZ FRANÇOISE ET BERNARD

Le pont des Malades  
23500 ST Quentin la Chabanne

☎ 05 55 66 51 36

- Retrouvez une cuisine régionale : pâté de pommes de terre, tartes, pâté deviance, blanquette de veau...

Fermé lundi soir et mercredi soir et tout le mois d'août

## Haute-Vienne



#### 27 - Restaurant LE RANCH DES LACS

Vervialle - 87120 AUGNE  
☎ 05 55 69 15 66 - [www.le-ranch-des-lacs.com](http://www.le-ranch-des-lacs.com)

- Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales :

-Côtes d'agneau Belou au thym  
-Côte de bœuf « La Pelade »

Fermeture annuelle du 23 décembre au 27 janvier.



#### 28 - Restaurant LE MOULIN DE L'ENFANT

Pont de Nedde - 87120 EYMOUTIERS  
☎ 05 55 37 93 11  
[www.restaurant-eymoutiers.com](http://www.restaurant-eymoutiers.com)

- Cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux évoluant au fil des saisons : Tartes fines aux pommes AOP, biscuit feuillardier, filet de bœuf Limousin...

Ouvert 7 jours sur 7 en saison, fermé le mardi hors saison. Réservation conseillée.



#### 29 - Hô restaurant DU VERROU

Le Bourg - 87120 NEDDE  
☎ 05 55 69 98 04/06 12 31 53 08  
[www.leverrou.com](http://www.leverrou.com)

- Tous les soirs de la semaine (sauf mercredi) un menu valorisant les produits locaux : Brochettes de gigot d'agneau au romarin, clafoutis creusois ou tarte tatin aux pommes du pays. Menu uniquement le soir pour les clients de l'hô ou sur réservation pour les autres.

Fermé le mercredi soir.



#### 30 - Restaurant AUBERGE DE LA FONTAINE

Place de la Chapelle - 87460 CHEISSOUX  
☎ 05 55 69 48 59

- Tous les jours (midi et soir) un menu « produits locaux » :

-Suprême de pintade de Charteix

-Bombe glacée aux fraises de ST-JULIEN-LE-PETIT

Fermé le mercredi et dimanche soir.



#### 31 - Hô restaurant LA CARAVELLE

Peyrades - 87470 PEYRAT LE CHATEAU  
☎ 05 55 57 06 75 - [vassiviere.caravelle@gmail.com](mailto:vassiviere.caravelle@gmail.com)  
[www.la-caravelle-vassiviere.com](http://www.la-caravelle-vassiviere.com)

- Vous est proposé des plats valorisant les produits locaux : pavé de bœuf à la vigneronne, cassolette

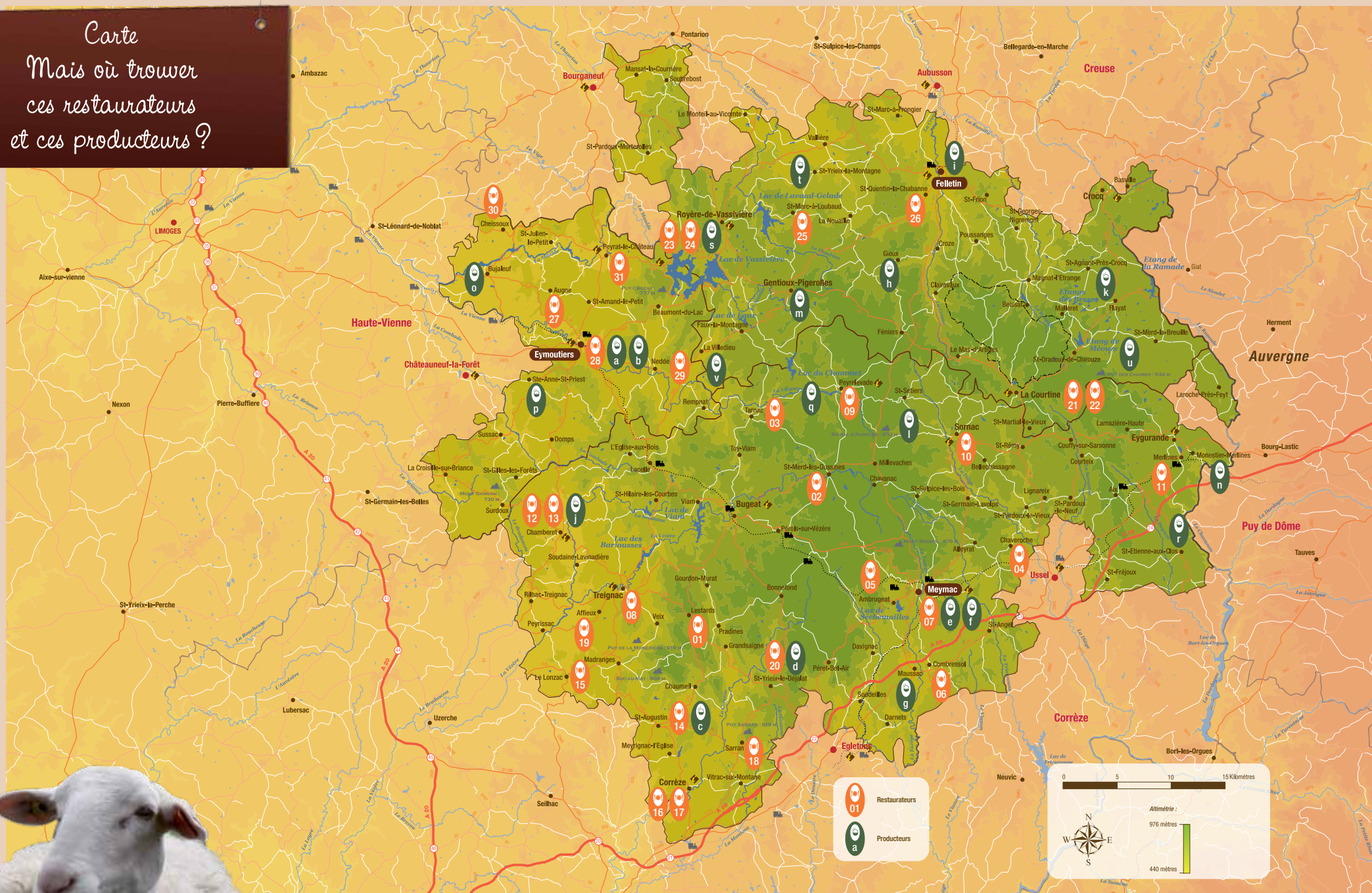
d'escargots à l'anis...

Ouvert 7 jours.



Les plats et menus proposés sont susceptibles d'évoluer en fonction des envies des chefs et des saisons...

Carte  
Mais où trouver  
ces restaurateurs  
et ces producteurs ?



PNR de Millevalches en Limousin  
BASE DE DONNEES IGN : ROUTE 500® © IGN - 2011  
Reproduction interdite

# Aux Saveurs de Millevaches

LIVRET DE RECETTES DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Saveurs du printemps

[www.pnr-millevaches.fr](http://www.pnr-millevaches.fr)

Le Bourg 23340 Gentioux-Pigerolles  
05 55 67 97 90

Vous souhaitez nous faire part de vos remarques ou suggestions ?  
N'hésitez pas à laisser un message à l'adresse mail suivante :  
[auxsaveurs@pnr-millevaches.fr](mailto:auxsaveurs@pnr-millevaches.fr)

Conception : [www.quirpluses.com](http://www.quirpluses.com) - Mise à jour ITT Communication

La Démarche Collective Territorialisée est une opération financée par l'Etat, la Région, les départements de la Corrèze et de la Creuse, le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin



Crédit photos : Sylvain Peron, Chris Taylor, Katy Mignon Linet, Le nom des restaurateurs, La bergerie d'Aurélien, Le Sèchemaille, Le Chatel, le Chavanon, Auberge de Chauzeix, Auberge du Rochefort, Auberge le Cantou, le ranch des lacs, le Moulin de L'Enfant, L'Auberge de la Fontaine, la Caravelle.

« La cuisine d'un groupement humain est le reflet  
du ciel, de la terre, des eaux du pays où il est fixé. »  
Edouard de Pomiane

Une autre vie s'invente ici

