

# Ferme 2017

## LE DÉJEUNER D'AUJOURD'HUI

Brunch tous les dimanches

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 22€**  
avec un verre de vin blanc ou rouge 28€

**Légumes de saison**  
en fin velouté chaud  
ou

**Le plus beau poisson du jour**  
légumes au sautoir / huile d'olive  
ou

**Fromages**  
affinés pour vous  
ou

**Entrée - Plat - Dessert 29€**  
avec un verre de vin blanc ou rouge 35€

**Salade gourmande de saison**  
huile d'olive vierge / balsamique

**La pièce du boucher**  
garniture mijotée en cocotte

**Gourmandises**  
« Gâteaux Thoumieux »

## HORS D'ŒUVRES

**Quinoa / avocat**  
Chou kale en salade / grenade  
vinaigrette à l'huile d'olive  
des Baux de Provence 12€

**Pâté en croûte**  
Perdreau gris / foie gras  
vinaigrette au fumé de truffe  
betterave en pickles 22€

**Escargots de Bourgogne**  
6 pièces / 16€ - 12 pièces / 26€  
En coquilles / beurre « Maître d'hôtel »

**Le foie gras de canard des Landes**  
Chutney de fruits frais / épices douces 24€

### THOUMIEUX TO SHARE

minimum pour 2  
19€/pp  
Assortiment d'entrées  
sélectionnées par le Chef

**Velouté de homard Bleu**  
Garniture des sous-bois  
crème mi-montée 14€

**Coquilles Saint-Jacques grillées**  
En salade de mâche 24€

**Tranches de saumon fumé**  
Yaourt grec / concombre  
coriandre fraîche / toasts « Melba » 19€

**Raviole de foie gras**  
Chlorophylle de poireaux  
aux truffes noires 22€

**Tartare de bœuf ou aller-retour**  
Condiments / oignons rings  
frites maison 22€

## PÊCHÉ

**Dos de truite saumonée**  
Butternut grillé  
châtaigne / huile de curcuma 28€

**Noix de Saint-Jacques**  
Cuites lutées  
poireau / pomme de terre / truffe noire 33€

**Merlu de ligne**  
Beurre aux algues  
lait de noisettes torréfiées 29€

**Homard rôti en carapace**  
Salsifis / châtaignes  
champignons forestiers 38€

Tous nos plats  
peuvent être  
accompagnés  
d'une râpée de  
truffe noire 18€

## ROTI - SNACKÉ

**Volaille jaune fermière**  
Rôtie au Jospier / gratin de légumes oubliés  
au vieux Comté / sauce poulette 29€

**Cuisse de chevreuil de chasse française**  
Rôtie au poivre / épaule confite  
coing aux épices 34€

**Filet de canette de Challans**  
Rôtie / laquée / foie gras en aigre-doux 38€

## GRILLÉ au feu de bois

**Burger « Dry Aged » Thoumieux**  
Péninsule Ibérique / patates douces 28€

**T-Bone de veau / 350g**  
Artichauts violets / cotes de sucrine  
condiment moutardé 42€

**Noix d'entrecôte Simmental mûrée 350g**  
Champignons sauvages / pommes grenailles  
sauce béarnaise 45€

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues  
en France et UE

## HOTEL THOUMIEUX

BRASSERIE | RESTAURANT SYLVESTRE ( 1ER ETAGE ) | GATEAUX  
CHEF EXECUTIF: SYLVESTRE WAHID | DIRECTEUR: MATHIEU FOUREAU