

Mars 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
Ris de veau / 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 18€

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

PÊCHÉ

Truite saumonée dorée
Au goût de pain brûlé
butternut / beurre noisette 28€

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

Cabillaud
Cuit à la vapeur douce
bouillon goûteux / céréales torrifiées 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€

Ris de veau
Noisettes / oignons doux des Cévennes
feuilles de moutarde au vinaigre de pistache 36€

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 mûrifiée 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