

Avril 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€

Betteraves multicolores
Cuites au gros sel gris
burrata crémeuse
vieux balsamique 25 ans 16€

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

Fine tarte friande
parmesan / ail nouveau
tomates anciennes confites au four
roquette / huile d'olive 18€

**THOUMIEUX
TO SHARE**
minimum pour 2
19€/pp
Assortiment d'entrées
sélectionnées par le Chef

Hampe de boeuf
marinée / grillée
servie en salade contemporaine 18€

Oeuf parfait
Asperges vertes cuites au naturel
fin velouté 18€

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

Asperges blanches des Landes
condiments / foie gras / magret fumé
sauce maltaise 18€

PÊCHÉ

Truite saumonée dorée
Butternut / bacon de boeuf grillé
beurre noisette 28€

Poulpe de Méditerranée
Grillé au Jospier
risotto Carnaroli aux algues
condiment « gremolata » 26€

Cabillaud
Cuit à la vapeur douce
bouillon goûteux / céréales torrifiés 29€

Homard rôti en carapace
Garniture printanière
sucrines grillées 38€

ROTI - SNACKÉ

Volaille jaune fermière
Rôtie au Jospier / asperges vertes grillées
morilles au vin jaune / fleurs d'ail 29€

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

Filet de canette de Challans
Rôti / laqué aux agrumes
réduction d'un jus de carottes 36€

GRILLÉ au feu de bois

Aller-retour ou tartare de bœuf
Condiments / oignons rings
frites maison 22€

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

BRUNCH
Tous les
dimanches
47€

HOTEL THOUMIEUX

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