

# Mai 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**  
Thoumieux

## HORS D'ŒUVRES

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

**Burrata crémeuse**  
**Tomates multicolores**  
Vinaigrette à l'extrait de fruits rouges  
huile d'olive des Baux de Provence 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

**Maquereau de Méditerranée**  
Mariné / grillé  
concombre libanais / herbes fraîches  
raifort 18€

**Fin velouté**  
Asperges vertes cuites au naturel  
œuf parfait 14€

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

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

## PÊCHÉ

**Dos de saumon**  
Cuit à la vapeur douce  
courgettes « violon » / rhubarbe 28€

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

**Cœur de cabillaud**  
En croûte de céréales  
bulbe de fenouil / navets daikon / raifort  
bouillon goûteux aux algues 29€

**Homard rôti en carapace**  
Garniture printanière  
sucrines grillées 38€

## RÔTI - SNACKÉ

**Volaille jaune fermière**  
Rôtie au Josper / sucs de piquillos  
caponata d'aubergines aux épices 29€

**Ris de veau**  
Chapelure de noisettes / oignons doux  
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€

**Épaule d'agneau de lait confite**  
Pois-chiche / ras el-hanout  
raisins confits aux agrumes 35€

**Noix d'entrecôte Simmental mâturée 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 ÉTAGE)  
CHEF EXÉCUTIF: SYLVESTRE WAHID | DIRECTEUR: MATHIEU FOUREAU