
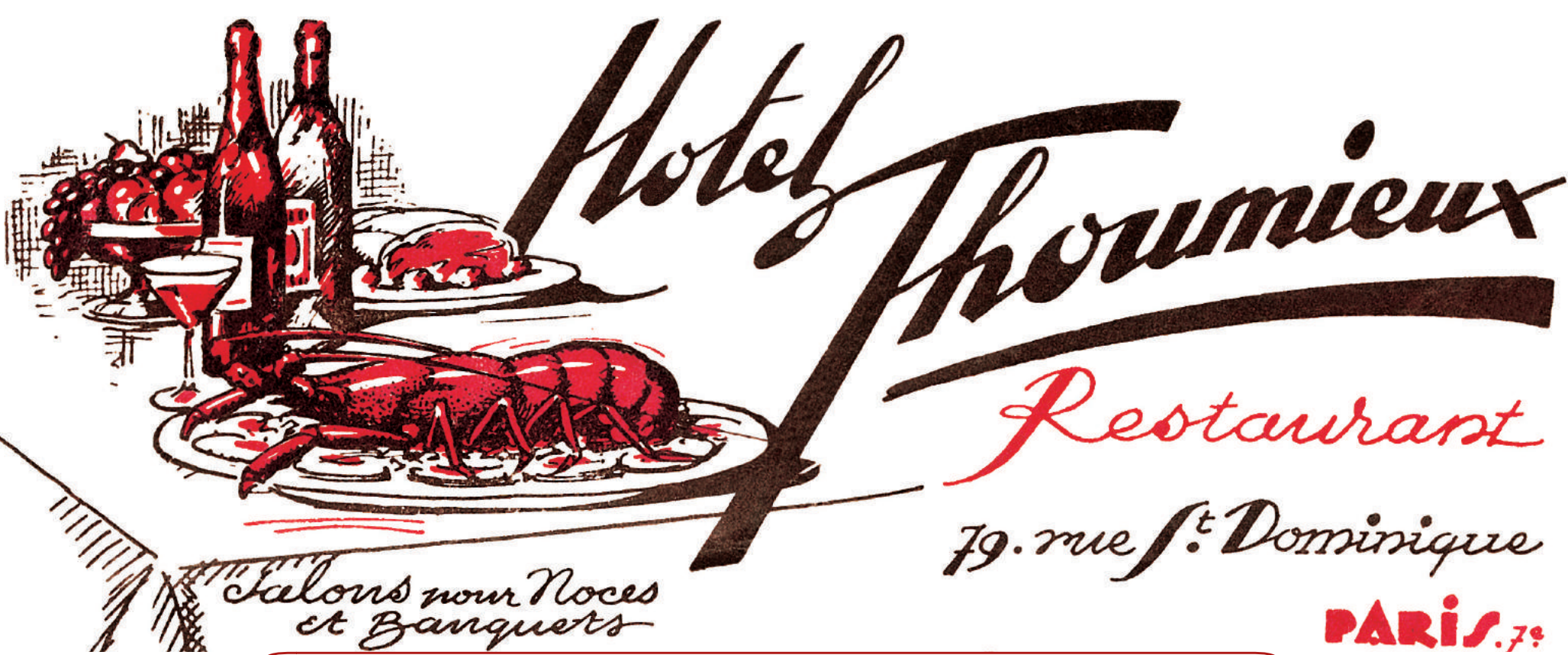




HOTEL THOUMIEUX

BRASSERIE | RESTAURANT SYLVESTRE  (1ER ÉTAGE)
CHEF EXÉCUTIF: SYLVESTRE WAHID | DIRECTEUR: MATHIEU FOUREAU



Thoumieux to share

à 2, 3, 4, 5...ou plus

Assortiment d'entrées sélectionnées par le Chef 19€/personne

- Hors d'œuvre -

- Quinoa / Avocat - Chou kale - Grenade 14€
- Burrata crémeuse / Tomates multicolores - Vinaigrette à l'extrait de fruits rouges 17€
- Escargots de Bourgogne / En coquilles - Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces / 16€ - 26€
- Fine tarte friande / Parmesan - Tomates anciennes confites au four - Pousses de roquette 18€
- Melon Charentais / Servi glacé - Copeaux de Parme - Crème de burrata 18€
- Maquereau de Méditerranée / Mariné - Grillé - Concombre libanais - Raifort - Herbes fraîches 18€
- Cœur de saumon fumé / Yaourt grec - Concombre 20€
- Asperges blanches / Condiments - Foie gras - Magret fumé - Sauce maltaise 19€
- Avocat / Vinaigrette de sésame en coupe rafraîchie - Mouillettes de pain de campagne grillées 16€

- Poissons -

- Dos de saumon / Cuit à la vapeur- Courgettes « violon » - Rhubarbe 29€
- Homard rôti / Garniture printanière - Sucrines grillées 38€
- Poulpe de Méditerranée / Grillé au Josper - Risotto Carnaroli aux algues - Condiment « gremolata » 27€
- Cœur de cabillaud / Bulbe de fenouil - Navets daikon - Raifort - Bouillon goûteux aux algues 29€

- Viandes -

- Volaille fermière / Rôtie au Josper - Sucs de piquillos - Caponata d'aubergines aux épices 29€
- Aller-retour ou Tartare de bœuf / Oignons rings - Frites maison 22€
- Ris de veau / Chapelure de noisettes - Oignons doux - Feuilles de moutarde au vinaigre de pistache 36€
- Filet de canette de Challans / Rôtie - Laquée aux agrumes - Réduction d'un jus de carottes 36€
- Burger « Dry Aged » / Façon Thoumieux 28€
- Épaule d'agneau confite / Pois-chiche - Ras el-hanout - Raisins confits 35€
- Noix d'entrecôte Simmental maturée 350g / Champignons sauvages - Pommes grenailles 45€

- Fromages & Desserts -

- Fromages / Affinés pour vous par Bernard Mure-Ravaud 12€
- Yaourt vanillé maison 9€
- Chocolat Carupano / Biscuit sacher - Mousse légère chocolat - Crème glacée au Gianduja 12€
- Glace vanille / Turbinée minute - Pop corn caramélisé 10€
- Premières pêches / Fromage blanc foisonné - Florentin aux amandes - Sorbet pêche-verveine 11€
- Ananas Victoria / En fin carpaccio - Huile d'olive - Coriandre en sorbet 14€
- Crème brûlée / Vanille Bourbon - Infusion de fève Tonka 10€
- Fraises « Ciflorette » de Provence / Meringue craquante - Crème légère vanille Bourbon - Sorbet fraise 14€
- Café Gourmand 12€

