

Mars 2019

Olives
Petit Lucques
4

Amandes / Noisettes / Noix de Pécan
Grillées aux épices
6

Radis / Beurre salé
Houmous
6

HORS D'OEUVRE FROIDS

Huîtres Gillardeau N°2
La pièce 4

Mesclun d'herbes amères
Vinaigrette au fumet de truffes noires 12

Quinoa / Avocat
Chou kale en salade / Grenade / Vinaigrette à l'huile d'olive 14

Burrata crémeuse / Betteraves
Cuites au gros sel gris / Vieux balsamique / Truffes noires 17

Gravlax de coeur de saumon bio
Yaourt grec / Concombre 18

Foie gras des Landes confit
Chutney de fruits frais / Épices douces 22

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Oeuf parfait
Champignons sauvages / Vin jaune 17

Velouté Parmentier
Gnocchis gratinés au parmesan / Lard alsacien / Truffes noires 18

Ravioli de foie gras
Aux truffes noires 22

Ravioli de langoustines
Caviar d'aubergine violette 28

POISSONS COQUILLAGES / CRUSTACÉS

Cabillaud cuit à la vapeur douce
Lentilles corail / Dattes 22

Daurade
À la grenobloise / Fregola sarda 28

Poulpe de Méditerranée
Grillé au Josper / Condiment « gremolata » 38

Carrelet grillé au Josper
Moules de bouchot / Beurre blanc au safran 38

VÉGÉTARIEN OU VEGAN (à préciser à la commande)

Riz Carnaroli
Cuisiné comme un risotto 20
Aux truffes noires 30

Cocotte de légumes racines
Aux truffes noires 28

MENU D'HIVER

« Retour du Marché »
Prémices Gastronomiques

78 p.p.

Foie gras des Landes confit
Chutney de fruits frais / Épices douces

Ravioli de langoustines
Caviar d'aubergine violette

Daurade
À la grenobloise / Fregola sarda

Homard grillé au Josper
Cannelloni de ricotta / Vieux parmesan

Fromages affinés
Par Bernard Mure-Ravaud

Brownies Cacahuètes
Caramel / Glace Vanille

VIANDES / VOLAILLES

Joue de boeuf braisée au vin
Carottes / Oignons grelots / Lard alsacien 22

Tartare de bœuf cru ou aller / retour
Condiments / Oignons rings / Frites fraîches 22

Rognons de veau
À la graine de moutarde / Gratin de macaroni 24

Le vrai pavé de rumsteck
Au poivre (200g) 26

Fricassée de Volaille Jaune Fermière
Aux morilles / Vin jaune / Riz Pilaf 38

Poitrine de veau confite
Sauce d'une blanquette / Légumes anciens 28

À PARTAGER

Côte de boeuf Simmental
Pommes grenailles / Champignons sauvages 45 p.p.

Homard grillé au Josper
Cannelloni de ricotta / Vieux parmesan 48 p.p.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches 8
Petite salade verte 8
Pousses d'épinard à peine tombées 8

Purée de pommes de terre 8
Pommes grenailles sautées / Champignons sauvages 8
Cassolette de légumes rôtis 10
Purée de pommes de terre aux truffes 18

HOTEL THOUMIEUX

BRASSERIE | RESTAURANT SYLVESTRE WAHID (1ER ÉTAGE) 

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