

Cure

CITRON, POMME, SIROP D'AGAVE, GINGEMBRE
12

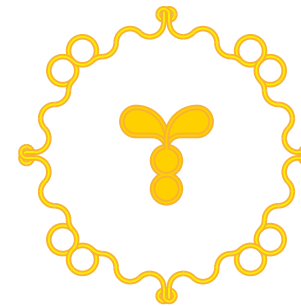
POMME, CONCOMBRE, CITRON VERT
12

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE
12

CITRON, ORANGE, KIWI
11

CAROTTE
9

GINGER SHOT
6



THOUMIEUX

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

*LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE NE SONT PAS FAITS MAISON

LA PROVENANCE DES VIANDES EST AFFICHÉE EN SALLE. UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

Entrées

SAUCISSON RADIS BEURRE À PARTAGER POUR L'APÉRO
TARAMA BLANC & BLINIS

12
11

VELOUTÉ DE SAISON
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OEUF POCHÉ BIO
OEUFS MIMOSA
L'ARTICHAUT VINAIGRETTE TRUFFÉE

9
15
7
16

AUBERGINE GRILLÉE & BURRATA
CAESAR « THOUMIEUX »

15
17

CARPACCIO DE DAURADE, CITRON GINGEMBRE / & AU CAVIAR
SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE, CRÈME CONCOMBRE

18/45
24

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN GRILLÉ

16
22

CAVIAR FRANÇAIS DU BASSIN D'ARCACHON 30G - LA MAISON DU CAVIAR

85

ASSIETTE DE FROMAGES

14

Jusqu'à 20h

LOBSTER ROLL

28

CROQUE MONSIEUR / MADAME

16/18

DES OEUFS, COMME VOUS LE SOUHAITEZ

12

OMELETTE BLANCHE, POUR LA LIGNE

12

Plats

OMELETTE PLATE AUX CÈPES
SPICY LOBSTER PASTA
RIGATONI AUX MORILLES

25
35
32

DOS DE SAUMON, SAUCE CHAMPAGNE & OEUFS DE SAUMON
DAURADE ROYALE À LA PROVENÇALE

27
29

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
CONFIT DE CANARD MAISON
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE
POULET RÔTI SAUCE SUPRÊME

25
24
38
26

POULET RÔTI AUX MORILLES

37

TARTARE BRASSERIE

22

FILET DE BOEUF SAUCE POIVRE

38

Desserts

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

18

TARTE CITRON MERINGUÉE

13

3 ÉCLAIRS

14

TARTE CHOCOLAT PRALINÉ

13

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER

18

ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL OU PRALINES ROSES

12

CAFÉ GOURMAND

14

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

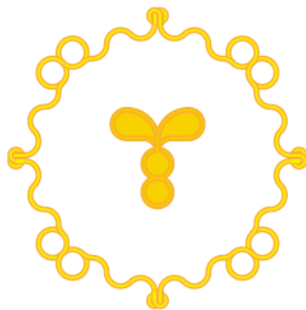
9

SORBET CITRON VODKA

11

GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

8



Semainier

THOUMIEUX

UNIQUEMENT DISPONIBLE AU DÉJEUNER

Semainier

PLAT DU JOUR 18 EUROS
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 26 EUROS
ENTRÉE.PLAT.DESSERT 32 EUROS

Lundi

OEUF BIO MOLLET ET LARD CROUSTILLANT
PARMENTIER DE CANARD, SALADE VERTE

Mardi

POIREAUX CONFIT, BROUSSE DE BREBIS
DOS DE CABILLAUD, LÉGUMES DE SAISON

Mercredi

CÉLERI RÉMOULADE THOUMIEUX
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE POIVRE, FRITE

Jeudi

AVOCAT COCKTAIL
POITRINE DE COCHON DE 36H, PURÉE MAISON

Vendredi

VELOUTÉ DE SAISON
BLANQUETTE DE VOLAILLE, RIZ PILAF

Dimanche

BRUNCH