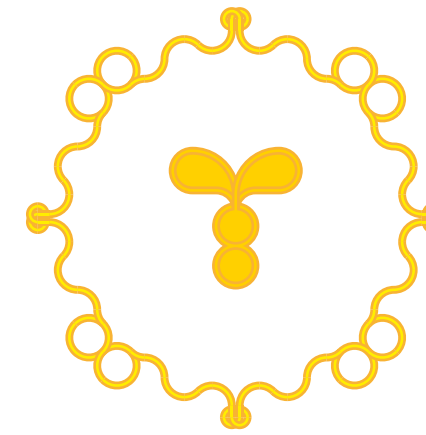


FLUTE DE LOUIS ROEDERER 18
FLUTE DE BILLECART SALMON ROSÉ 18

APEROL SPRITZ 14
CUCUMBER MARTINI 15
MOSCOW MULE 15
COSMOPOLITAN 15
BELLINI 18



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 PARFAIT POUR L'APÉRO
TARAMA BLANC & BLINIS

12
11

VELOUTÉ DE SAISON
3 HUITRES PERLES DE L'IMPÉRATRICE N°2 - JOEL DUPUCH
OEUF MIMOSA
AVOCAT COCKTAIL
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OEUF POCHÉ BIO
AUBERGINE GRILLÉE & BURRATA CRÉMEUSE

11
14
6
9
14
15

CARPACCIO D'ARTICHAUT, VINAIGRETTE TRUFFÉE
CAESAR « THOUMIEUX »

17
15

TARTARE DE THON AVOCAT SPICY
CARPACCIO DE BAR, CITRON GINGEMBRE

17
18

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

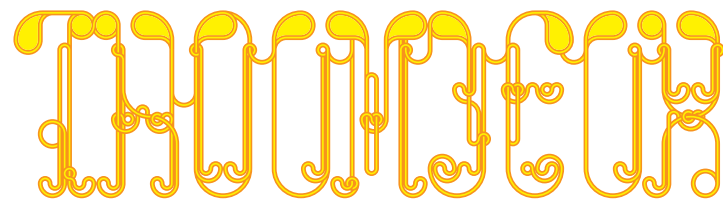
17
22

CAVIAR OSCIÈTRE IMPERIAL 30G

85

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

15



Plats

OMELETTE PLATE AUX CÈPES
RIGATONI AUX MORILLES

24
32

DOS DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, VIERGE EXTRA
SAUMON VAPEUR, SAUCE CHAMPAGNE
NOIX DE SAINT-JACQUES TRADITION

28
27
29

CONFIT DE CANARD MAISON, GRENAILLES CONFITES ET CHAMPIGNONS
POULET RÔTI SAUCE SUPRÊME OU AUX MORILLES

23
26/37

POITRINE DE COCHON DE 36H

22

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE

29

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

42

TARTARE DE FILET DE BOEUF AU COUTEAU

24

FILET DE BOEUF SAUCE POIVRE

38

Desserts

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

18

TARTE CITRON MERINGUÉE

13

L'ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ GÉANT

14

PARIS BREST

13

MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 2, 3 OU 4...

18

MILLEFEUILLE VANILLE COEUR COULANT CARAMEL

12

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

9

SORBET CITRON VODKA

11

GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

9

CAFÉ GOURMAND

14