

Cure

CITRON, POMME, SIROP D'AGAVE, GINGEMBRE

12

POMME, CONCOMBRE, CITRON VERT

12

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE

12

CITRON, ORANGE, KIWI

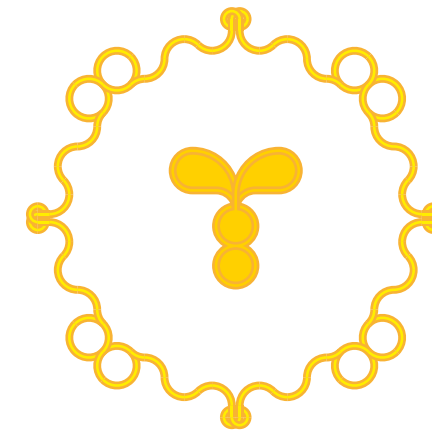
11

CAROTTE

9

GINGER SHOT

6



THOUMIEUX

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVI CE 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 12
TARAMA BLANC & BLINIS 11

VELOUTÉ DE SAISON 9
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OEUF POCHÉ BIO 15
OEUFS MIMOSA 7
L'ARTICHAUT VINAIGRETTE TRUFFÉE 16

AUBERGINE GRILLÉE & BURRATA 15
CAESAR « THOUMIEUX » 17

CARPACCIO DE DAURADE, CITRON GINGEMBRE / & AU CAVIAR 18/45
SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE, CRÈME CONCOMBRE 24

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 16
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN GRILLÉ 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 25
SPICY LOBSTER PASTA 35
RIGATONI AUX MORILLES 32

DOS DE SAUMON, SAUCE CHAMPAGNE & OEUFS DE SAUMON 27
DAURADE ROYALE À LA PROVENÇALE 29

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 25
CONFIT DE CANARD MAISON 24
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE 38
POULET RÔTI SAUCE SUPRÊME 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