



Jérôme Nutile

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

## Notre Carte Eté 2020

Entrées et Crustacés.....	2
Coquillages et Poissons.....	2
Viandes et Volailles.....	3
Fromages.....	3
Desserts.....	3
Les Menus.....	4
A la Découverte de Jérôme Nutile.....	4
Pour les Enfants.....	5
Liste des Allergènes.....	5

### **Restaurant Gastronomique Jérôme Nutile**

351 chemin Bas du Mas de Boudan 30900 NIMES

- Tel : 04 66 40 65 65 -

- email : [contact@jerome-nutile.com](mailto:contact@jerome-nutile.com) -

[www.jerome-nutile.com](http://www.jerome-nutile.com)

*Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine BIO*  
Nos tarifs sont TTC et service compris  
Toutes nos viandes sont d'origine française

## *Entrées et Crustacés*

Homard « Bleu » délicatement étuvé en carapace,  
Moelleux d'une infusion de ses têtes au curry Breton et zestes de citron vert,  
Notes mentholées estivales à l'écume marine

58 euros

- Le demi homard

86 euros

- Le homard entier

58 euros

L'Huitre Bio de Camargue légèrement tiédié au naturel,  
Brandade et mousseux de Haddock aux éclats de noisettes  
Choux fleurs relevés de caviar

Escalope de foie gras de Canard poêlée,  
Coussinets d'aubergines et cèpes relevés de sifflet d'anguilles  
Jus parfumé à l'huile d'Argan

56 euros

## *Coquillages et Poissons*

Bonbon estival de rouget de pêche du Grau du Roi  
Variations autour de la courgette aux amandes fraîches  
Réduction de citron vert et vanille

59 euros

Thon Rouge pêche à la ligne de bateau « Petit métier du Grau du roi » juste snacké,  
Tomate de nos jardins aux légumes croquants servi froid à l'eau de tomates  
Mouillette de bas morceaux aux aromates,  
Espuma foie gras

57 euros

## *Viandes et Volailles*

Poitrine de Pigeon de la Maison Bourreau 59 euros  
dorée en cocotte,  
Gourmandise d'Abattis, Spirale de céleri  
rave et pomme verte au safran  
Jus perlé à l'huile d'olive du Moulin «  
Paradis »

Côte et filet d'agneau des Alpilles 58 euros  
frottés à la moutarde à l'ancienne,  
L'artichaut bouquet en diverses textures  
et fin ragoût estival aux herbes,  
Sucs de cuisson aux parfums de Garrigues

Pièce noble de taureau Bio Pour 2 Pers  
AOP de Camargue en rôtie, 135 euros  
fleurs de câpres et beignet d'anchois,  
Pommes de terre nouvelles des sables,  
réduction de vin des Costières  
au poivre fermenté

## *Fromages*

La cave à fromages 26 euros  
de nos régions et d'ailleurs

## *Desserts*

Élégante bouchée d'aubergine 26 euros  
confite aux 4 épices,  
douceur cacahuète et notes chocolatées

Sphère Royale « Pur Chocolat » Brownie 26 euros  
aux fruits du Mendiant, Caramel salée /  
acidulé à l'anis

## *Les Menus*

### *A la Découverte de Jérôme Nutile*

Au gré de nos inspirations  
et des produits de notre terroir  
Nous vous proposons un voyage culinaire  
signé Jérôme Nutile  
Au travers de menus suggérés

#### En 3 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,  
Pré dessert - dessert  
Mignardises et friandises  
*105 Euros*

#### En 4 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,  
Pré dessert - dessert  
Mignardises et friandises  
*130 Euros*

#### En 6 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,  
pré dessert - dessert  
Mignardises et friandises  
*180 Euros*

*Menu Unique pour l'ensemble de la table  
Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h*



*Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine BIO  
Nos tarifs sont TTC et service compris  
Toutes nos viandes sont d'origine française*

## *Pour les Enfants*

### **La Balade Enfant**

60 euros

Une Entrée, un plat et un dessert  
Sur Proposition du chef


### **Le Menu enfant**

30 euros

Un plat et un dessert  
Sur Proposition du chef

## *Liste des Allergènes*

[Vous pouvez consulter la liste des Allergènes en cliquant ici..](#)



*Nous vous Souhaitons  
un Agréable Moment  
Gustatif et Convivial*

