



Jérôme Nutile

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Notre Carte Automne 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 -

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

- Grosse Carabineros de Palamos
étuvée en carapace, 62 Euros
Délicatement assaisonnée
au piment doux des Cévennes,
Sucs d'une infusion de ses têtes,
poussière de foie gras
- L'Huitre Bio de Camargue 58 euros
légèrement tiédi au naturel,
Brandade et mousseux de Haddock
aux éclats de noisettes
Choux fleurs relevés de caviar
- Escalope de foie gras de Canard poêlée, 56 euros
Coussinets d'aubergines et cèpes
relevés de sifflet d'anguille
Jus parfumé à l'huile d'Argan

Coquillages et Poissons

- Dans un bouillon léger 61 Euros
aux haricots coco de Paimpol
corsé à l'huile de truffes,
Noix de Saint-Jacques juste raidies
- Turbot Clouté pêche de bateau 60 euros
« Petit Métier du Grau du Roi »,
Oignons doux des Cévennes
et châtaignes relevé au citron vert
Espuma au beurre noisette
et concentration de sucs de ses arrêtes

Viandes et Volailles

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

Pièce de Veau dorée au sautoir, 58 Euros
fondant de courges « butternut » et
gnocchis parmesan / orange
Fin ragout automnal, jus acidulé

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

Damier de poire / citron / vanille 26 euros
Confit et sorbet poire relevé au pain d'épices
Jus infusé au thé Earl Grey

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

Les Menus

A la Découverte de Jérôme Nutille

Au gré de nos inspirations
et des produits de notre terroir
Nous vous proposons un voyage culinaire
signé Jérôme Nutille
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*

