



Restaurant

---

## Menu Fête des Mères

Amuse-Bouche  
Prélude Gourmand

\*\*\*\*

L'artichaut violet de Provence en barigoule fumé,  
Langoustine de nos côtes pochée dans un bouillon infusé au fenouil pourpre

\*\*\*\*

L'asperge verte de Pays cuite sur la roche des Costières,  
Foie gras et huitre spéciale Gillardeau n°2 ravigotée aux Condiments

\*\*\*\*

L'aubergine grillée au feu de bois, tomates et pignons de pins,  
Rouget juste raidi à l'huile d'olive picholine AOP de Nîmes

\*\*\*\*

Granité de saison

\*\*\*\*

La fleur de Courgette de nos jardins aux Céréales et agrumes,  
Pigeon de Monsieur Bourreau cuit en vessie

\*\*\*\*

La Cave à fromages de nos Régions

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

Le Sainte Maman Maca-Honoré, vanille Intense et Macadamia caramélisée,  
Rhubarbe et fraises

\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

**Menu Unique à 125 € par personne, Hors boissons**

**Menu Unique Dimanche 27 Mai 2018  
En supplément de la carte pour le dîner**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Restaurant Gastronomique\* Jérôme Nutile, 351 chemin bas du Mas de boudan, 30000 NIMES –  
[contact@jerome-nutile.com](mailto:contact@jerome-nutile.com) – 04 66 40 65 65 – [www.jerome-nutile.com](http://www.jerome-nutile.com)