



Restaurant

---

## Menu de Pâques

Amuse-Bouche  
Prélude Gourmand

\*\*\*\*

Dôme de Saint-Jacques mariné à la graine de caviar,  
Crèmeux de tourteaux aux zests de citron

\*\*\*\*

Papetons de Homard Bleu aux senteurs de sous-bois  
Purée d'ail des ours, jus de têtes pressées aux herbes folles

\*\*\*\*

Blanc de Turbot poché au jus d'huitres spéciale Gillardeau,  
Grosse asperge verte de pays nourrie dans un beurre mousseux au champagne

\*\*\*\*

Granité de Pâques

\*\*\*\*

Fondant de paleron de veau « tradition française » façon Rosini,  
Les ris en blanquette aux morilles, corsés à l'huile de noix

\*\*\*\*

La Cave à fromages de nos Régions

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

Variation de fraises gariguettes de Nîmes  
« Comme une fraise melba »

\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

**Menu Unique à 120€ par personne, Hors boissons**

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)