



Restaurant

---

## Menu de Pâques

Amuse-Bouche  
Prélude Gourmand

\*\*\*\*

L'œuf de « Pâques » poudré à l'encre de seiches,  
Diverses textures de l'artichaut acidulé au caviar Kristal

\*\*\*\*

Les légumes printaniers de nos jardins aux herbes folles de Gregory,  
Homard « bleu » aux sucs des sous-bois

\*\*\*\*

Blanc de turbot en habit vert,  
Fine gelée chaude aux trésors de la mer,  
Ecume marine

\*\*\*\*

Granité de Pâques

\*\*\*\*

Variation autour de l'agneau de lait des Pyrénées,  
Grosses asperges vertes à l'huile de noix,  
Sauce aux morilles

\*\*\*\*

La Cave à fromages de nos Régions

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

« Comme un mille-feuille » aux fraises de pays,  
Crème glacée aux zestes de citron vert

\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

**Menu Unique à 122€ par personne, Hors boissons**  
**Uniquement Dimanche 21 Avril MIDI et Lundi 22 Avril MIDI**

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)