



*Bistr'AU*

# *Menu St-Valentin*

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Prélude gourmand

\*\*\*\*

Pétales de St-Jacques et mâche d'hiver au zestes d'agrumes,  
Mimosas de poireaux au parure de truffes,  
Vinaigrette d'échalottes relevée à l'huile de truffe

\*\*\*\*

Crousti-Fondant de Loup en écailles de pommes de terre,  
Raviole ouverte brandade et cremeux d'Haddock dans un bouillon velours vert

\*\*\*\*

Granité de la St-Valentin

\*\*\*\*

Sûpreme de Volaille de la ferme d'Alice soufflé au foie gras,  
Panais en plusieurs textures, sauce albufera

\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions  
(en supplément à 10€ par personne)

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

Dessert de la St-Valentin

Menu à 80 € TTC par personne  
(uniquement le 14 février pour le dîner)

Tous nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française

**Réservation obligatoire au 04 66 40 60 75**

**Afin de garantir votre réservation, une empreinte de carte bancaire est nécessaire.  
En cas d'annulation effectuée moins de 24 heures à l'avance ou en cas de non présentation,  
Nous vous informons qu'un montant de 40 EUR par convive  
réservé initialement sera prélevé sur cette carte bancaire.**

**351 chemin Bas du Mas de Boudan 30900 NIMES –  
04 66 40 65 65 - [contact@jerome-nutile.com](mailto:contact@jerome-nutile.com)**