



Restaurant

Menu St-Valentin

Amuse-bouche

Prélude gourmand

Le Foie gras de Canard en 3 façons :

- Fondant marbré aux truffes, spaghettis de navet boule d'or au curry marin
- Poelés aux perles de légumes, consommé corsé à l'huile d'argan
- Poussière glacée, gel de porto et citron vert

Gambas de Méditerranée du Grau-Du-Roi cuit en carapace,
mousseux de ses têtes au fruit de la passion,
Mangue en fines tranches

Biscuit de St-Jacques parfumé à la truffe,
Raviole végétale de céleri rave, réduction de rabasse

Sorbet coco/gingembre arrosé de champagne

Bœuf « Race Aubrac » en 2 façons :

- Filet piqué au lard di colonnata, papeton de blettes, jus à la moelle.
- L'onglet en tartare aux huitres laqué au raifort

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs
(en supplément à 15€ par personne)

Pré dessert

Dessert de la St-Valentin

Mignardises et Friandises

Menu à 160 € TTC
(uniquement le 14 février pour le dîner)

**351 chemin Bas du Mas de Boudan 30900 NIMES –
04 66 40 65 65 - contact@jerome-nutile.com**



Restaurant

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

Réservation obligatoire au 04 66 40 65 65

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 80 EUR par convive
réservé initialement sera prélevé sur cette carte bancaire.**