



Restaurant

Menu Truffe

Amuse Bouche

Prélude Gourmand

Médailon de « Homard Bleu »
en salade d'artichaut
et copeaux de foie gras,
nuage moelleux d'un jus de tête
en parure de truffes

Dans un bouillon léger
aux haricots coco de Paimpol
corsé à l'huile de Truffes,
des Noix de Saint Jacques juste raidies

Escalope de foie gras poêlée,
pochée au consommé
d'oignons doux des cévennes,
écailles de navet du Pardailhan et Rabasse

Granité pamplemousse / Campari,
espuma orange

Pièce de Veau blanc
cuit lentement en cocotte luttée,
pommes de terre au lard Di Colonnatta
et truffes, sauce Albufera

La Cave à Fromages de nos régions,
salade de mâche d'hiver à la truffe

Ecorce de chocolat
aux senteurs de sous bois

Mignardises et Chariot de Friandises

Menu à 165€uros
Menu unique pour l'ensemble de la table

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