

## Entrées et Crustacés

- « Homard Bleu » en salade de haricots verts à l'estragon et nuage moelleux d'un jus de têtes en parure de noix
  - Le demi homard 50 €uros
  - Le homard entier 80 €uros
- Bouchée éclatante de légumes de saison, l'œuf cuit presque parfait aux éclats de riz noir de Camargue 45 €uros
- Langoustine Impériale délicatement assaisonnée au piment doux des Cévennes, mousseux de choux fleurs au jaune d'œuf tiédi au caviar 54 €uros
- Foie gras de canard poêlé sur la roche volcanique, pêche relevée à la verveine fraîche 47 €uros

## Coquillages et Poissons

- Fin ragoût de coquillages de Port Saint Louis, lié d'espuma de pommes de terre au yuzu, jus voluptueux de cerfeuil et amandes 51 €uros
- Goujonnette de Saint Pierre imprimé de marjolaine, composition autour des carottes multicolores 51 €uros
- Crousti-fondant de bar sauvage de nos côtes et variation d'aubergines au beurre de Syrah légèrement poivré 53 €uros

## Viandes et Volailles

- La Pintade de « La Ferme d'Alice » en deux façons ;
  - L'aile, dans un bouillon vigoureux au foie gras et raviole végétale d'olives « Picholine », 49 €uros
  - La cuisse, comme un petit « Pâté Nimois »
- Le Bœuf race Aubrac
  - Le filet au foie gras et raisins de Corinthe
  - Le paleron en raviole dans un consommé corsé à l'huile de gingembre
  - L'onglet en tartare aux huitres 56 €uros
- Pièce de veau « Blanc » cuit lentement en cocotte, cannelloni de pommes de terre et sucrine zestés de citron vert, Soubise flanquée de Cazette 52 €uros
- Poitrine de pigeon de chez Monsieur Bourreau dans une fleur de courgette soufflée au foie gras, l'oreiller d'épeautre et sarrasin, jus truffé 54 €uros

## Fromages

- La cave à Fromages de nos régions 23 €uros

## Desserts

- Diverses textures de fraises et de framboises aux arômes de verveine, sorbet concombre / menthe
- Chocolat Noir grand cru « Colombie » el jardin à l'huile d'olive « Gratte Semelle » aux éclats de pop-corn, sorbet cacao
- L'ananas parfumé aux zestes de citron vert, espuma au lait de coco et crème glacée comme un cappuccino
- Fraîcheur et granité à la pêche de pays, crémeux nougat à l'émulsion vodka / pêche

## Terroir et Tradition

Bouchée éclatante de légumes de saison  
l'œuf cuit presque parfait  
aux éclats de riz noir de Camargue

\*\*\*\*\*

La pintade de « La Ferme d'Alice » en deux façons ;  
*L'aile, dans un bouillon vigoureux au Foie gras  
Et raviole végétale d'olives « Picholine »,  
La Cuisse, comme un petit « Pâté Nimois »*

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

64 €uros

## Entre Terre & Mer

Langoustine délicatement assaisonnée  
au piment doux des Cévennes,  
mousseux de choux fleurs au jaune d'œuf  
tiédi au caviar

\*\*\*\*\*

Goujonnette de Saint Pierre imprimé de marjolaine,  
Composition autour des carottes multicolores

\*\*\*\*\*

Pièce de veau « Blanc » cuit lentement en cocotte,  
Cannelloni de pommes de terre  
et sucrine zestés de citron vert,  
soubise flanquée de Cazette

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

91 €uros

## Saveurs Gourmandes

Médaille de « Homard Bleu »  
en salade de haricots verts à l'estragon  
et nuage moelleux d'un jus de têtes en parure de noix

\*\*\*\*\*

Fin ragoût de Coquillages de Port Saint Louis,  
lié d'espuma de pommes de terre au yuzu,  
Jus voluptueux de cerfeuil et amandes

\*\*\*\*\*

Crousti-fondant de bar sauvage de nos côtes  
et variation d'aubergines  
au beurre de Syrah légèrement poivré

\*\*\*\*\*

Granité pamplemousse / Campari,  
espuma orange

\*\*\*\*\*

Poitrine de pigeon de chez « Monsieur Bourreau »  
Dans une fleur de courgette soufflée au foie gras,  
L'oreiller d'épeautre et sarrasin, jus truffé

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

115 €uros

## A la découverte

### de Jérôme Nutile

Jérôme Nutile vous invite à découvrir  
son univers culinaire et ses dernières inspirations  
au travers d'un menu Dégustation décliné en 6 plats  
suivis de fromages et dessert.  
*Menu unique pour l'ensemble de la table*

165 €uros

*Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h*