



Bistr'AU

Menu de Pâques

Amuse-bouche

Les asperges de pays vertes et blanches, poudrées de noix,
Œuf mollet de la poule aux œufs d'or et sot-l'y-laisse de volaille,
Sauce aux morilles.

Paupiette de bar en vapeur douce,
Printanière de légumes aux coquillages,
Bouillon mousseux aux senteurs de verveine

Pièce d'agneau de lait marinée puis cuite à la braise,
Moelleux d'aubergines aux aromates et pommes de terre fondantes au pèlardon,
Jus nourri à l'ail doux, relevé à l'huile d'olive Jeanjean

Plateau de fromages
(Supplément de 10€ par personne)

Tartelette gourmande aux fraises d'ici, mousseline pistache et son praliné,
Sucs de fraise à la fleur de sureau, sorbet fraise.

Mignardises

Menu Unique à 80€ par personne, Hors boissons
Uniquement Dimanche 5 Avril MIDI et Lundi 6 Avril MIDI

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Le Bistr'AU, 351 chemin bas du mas de Boudan, 30000 NIMES
04 66 40 65 65 - contact@jerome-nutile.com - www.jerome-nutile.com