

A la Brasserie le Bistr'AM
Menu de la Saint Sylvestre 2024
et du 1^{er} janvier 2025

Menu à 85,00 €

Amuses Bouches

Prélude Gourmand

Médaille de Homard en écaille de St-Jacques,
raviole d'ananas à la coriandre et purée de mangue / citron vert,
vinaigrette aux fruits de la passion

Dos de cabillaud soufflé au champignons sauvages,
risotto de topinambour et fenouil,
velouté de châtaigne relevé à l'huile de truffes

Granité de la nouvelle année

Filet de Cerf rôti au sautoir et foie gras poêlé,
variation autour de la betterave à l'orange,
réduction d'une sauce grand veneur au poivre de sarawak

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

Le dessert de la Saint-Sylvestre

Mignardises

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 72 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.

jn
Jerôme Nutile



351, chemin bas du mas de boudan, 30000 NIMES

– 04 66 40 65 65 –

contact@jerome-nutile.com

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE