

BISTR'AU

MENU DE FÊTES

À 50.00 EUROS OU 65 EUROS

Dans un bouillon léger aux lentilles vertes du pays,
Soufflé de foie gras, sot l'y laisse aux éclats de noisettes

Ou

Gourmandise de saumon fumé gravlax
marinée au sel de Camargue et condiment,
Variation autour du chou-fleurs et oeufs de saumon,
Réduction de vinaigre de citron

Dos de Cabillaud poudré de piment doux des cévennes,
Risotto d'épeautre BIO aux arômes et herbes folles,
Sauce Homardine

Ou

Pièce de Veau rôtie en cocotte à l'ail confit et herbes de Provence,
Diverses textures de courge potimarron aux éclats de châtaignes
Sauce Foie Gras

Meringue gourmande façon mont-blanc,
Sorbet fruits rouges, vermicelles châtaigne et mousse vanille

Ou

Buchette royale chocolat aux agrumes,
Agrumes marinés et coulis cacao, sorbet citron

Accompagné de pain maison

Offre valable uniquement pour le mois de décembre
à partir de 10 personnes

Réservation uniquement par e-mail
à contact@jerome-nutile.com



BISTR'AU MENU DE FÊTES

Menu Entrée + plat + dessert

50 €

Menu Entrée + Poisson + Viande + Dessert

65 €

(Choix pour l'ensemble de la table
au moment de la réservation)

Pour agrémenter votre repas :

3 feuilletés par personne à 2,50€

4 feuilletés par personne à 3,20 €

5 feuilletés par personne à 4,00 €

Assiette de 3 fromages à 10,00 €

Formule Boisson :

1 coupe de champagne
1/3 bouteille de vin sélection

Jérôme Nutile

Boisson chaude

21 €

par personne

1 coupe de crémant
1/3 bouteille de vin sélection

Jérôme Nutile

Boisson chaude

15 €

Par personne

Offre valable uniquement pour le mois de décembre
à partir de 10 personnes

Réservation uniquement par e-mail
à contact@jerome-nutile.com