

Célébrez la nouvelle année au Mas de Boudan
Avec un Menu unique signé Jérôme Nutille

*Menu d'exception
pour la St Sylvestre
Et le 1er Janvier 2025*

Réservez vite !

Célébrez la nouvelle année au Mas de Boudan
Avec un Menu unique signé Jérôme Nutile

Amuse-Bouche

Léger bouillon aux haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de truffes

Fondant de volaille de Bresse marbré au foie gras et truffes noires,
variation autour du céleri rave, vinaigrette tiède d'échalotes de Xérès

Rencontre entre l'huître et le taureau AOP Bio de Camargue,
l'une légèrement tiédie au caviar,
L'autre en tartare au piment doux des Cévennes, huile de persil

Crèmeux mimosa à l'estragon,
St-Jacques marinées aux langues d'oursins et zestes de citron,
Pommes de terre fondantes caramélisées aux bardes de St-Jacques

Médaille de homard « Bleu » grillé au feu de bois,
compote de Kumquat et fines tranches d'ananas,
Espuma citron vert

Retour de Criée dorée sur l'arrête, les bas morceaux en boudin aux truffes,
Crèmeux de châtaignes et velouté de cèpes des Cévennes

Granité de la Saint-Sylvestre

Noisette de chevreuil rôtie au sautoir, coing confit au gingembre et baies roses,
Sauce citron vert/vanille

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs (en supplément à 15€ par personne)

Pré dessert

Le dessert de la Nouvelle Année

Mignardises et Friandises

Menu à 220€ par personne

Célébrez la nouvelle année au Mas de Boudan
Avec un Menu unique signé Jérôme Nutile

*Menu d'exception
pour la St Sylvestre
Et le 1er Janvier 2025*

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 110 EUR par convive réservé initialement sera prélevé sur cette carte bancaire.

Réservez vite !
04 66 40 65 65
contact@jerome-nutile.com