

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Feria des Vendanges | septembre 2020

NIMES

#001

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Tartare de maigre et couteaux, roquette.

Crème glacée de maïs. Salade de tomates / framboises / oseille.

Terrine de queue de bœuf et foie gras de canard, prunes et chou kale.

Aubergine et thon rouge de Méditerranée Paradiso.

Gnocchi de petit épeautre, oignons des Cévennes
au Bleu de Sévérac, navet blanc râpé.

Salpicon de crevettes, œuf poché à 67°,
rattes et concombre au beurre d'algues.

LA MER

Brandade de morue crémeuse, poivrons rouges confits, fenouil.

Encornet farci, soupe de tomate au basilic.

Cabillaud demi-sel parfumé d'anis étoilé, aioli, légumes nature.

Maquereau grillé beurre d'anchois,
betteraves bigarraux et carottes fanes.

LA TERRE

Mousseline de veau, velouté Vert, artichauts poivrades.

Fideüa catalan.

Pièce de bœuf à partager (environ 800g) - *Supplément 10€/pers*
Condiment gremolata . chou vert grillé . pommes Coin de Rue.

Épaule d'agneau à la cuillère –
cocos rouges au saté, courgettes au persil.

Poitrine de cochon à la Diable, rhubarbe / potimarron.
Pommes gaufrettes au curcuma.

LES DESSERTS

Tarte aux noix, sorbet poire.

Panna cotta au romarin, confiture de figue, tuile aux amandes.

Gâteau au chocolat, coulis de mûre, glace fromage blanc.

Biscuit Aix-en-Provence, mousse de pastèque.

Croquant glacé vanille, pommes reinette au marc des Côtes du Rhône.

Compote de quetsches et de prunes, sorbet et parfait cassis.

Glaces et sorbets du jour.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments - *Supplément 12€*

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

75€

Prix en euros toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.