

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Feria des Vendanges 2022
NÎMES



MAISON ALBAR HOTELS
L'IMPERATOR

15, rue Gaston Boissier 30900 Nîmes - Limpe.brasserie@maisonalbar.eu
www.maison-albar-hotels-l-imperator.com

#001

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Tartare de maigre et couteaux, roquette.

Crème glacée de maïs.

Salade de tomates / framboises / oseille.

Velouté d'aubergine fumée, palette ibérique.

Saupiquet de moules de Carteau
aux pois chiches du domaine Malaïgue.

TT

Brandade de morue crémeuse,
poivrons rouges confits, fenouil.

Poêlée d'encornets à l'ail noir, chorizo,
crème de pomme de terre.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

85€

LA MER

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

Filet de mulot poché ; velouté d'épinard à l'ail,
pomme de terre des sables.

Maquereau grillé beurre d'anchois,
sifflets de carottes grillés au cumin.

LA TERRE

Suprême de volaille au parmesan, petit épeautre et raisin frais.

Épaule d'agneau à la cuillère, coco Paimpol au saté.

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

LES DESSERTS

Parfait glacé au caramel, coulis fruits noirs, tuile muscovado.

Macaronade aux figues du Gard.

Tarte sablée de reine-claude de Tarascon.

Madeleines cuites à la minute, glace miel de Pays et romarin.

Entremet chocolat « Feria des Vendanges 2022 ».

Nage de pêche de vigne au Rasteau, sorbet cassis.

Glaces et sorbets du moment.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments - Supplément 12€

Prix en euros toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible sur demande.