

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Feria des Vendanges 2021
NIMES



MAISON ALBAR HOTELS
L'IMPERATOR

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

#001

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Aubergine Jean-André Charial ; ventrèche de thon, murex.

Tartare de poissons bleus façon thaï, légumes croquants.

Glace moutarde à l'huile d'olive Léa Vicens :
roquette, fenouil et encornets au parmesan.

Pâté Marguerite . pickles, salades de nos maraîchers.

Stracciatella / anchois ½ sel ; soupe de tomate, pastèque.

TT

Velouté de poireaux rôtis, huîtres de Joël Dupuch et couteaux ;
chantilly raifort.

Gnocchi, velouté Vert au Roquefort, potimarron.

Œuf poché à 67° / palette Ibérique croustillante,
poivrons rouges confits.

Biscuit de foie gras de canard à la manzanilla,
petit épeautre au curry vert, raisins frais.

ENTRE TERRE ET MER

Fideüa catalan.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

80€

LA MER

Brandade L'Impé.

Truite fario du Vigan snakée, oignons des Cévennes Violetes ;
beurre noisette aux noisettes.

Pêche du jour de Méditerranée pochée dans une bisque de crabe vert.
Rouille de pomme de terre safranée.

LA TERRE

Parmentier d'agneau, courgettes à la menthe.

L-Bone de bœuf rôtie (pour deux).

Diable aux olives.

Mesclun . pommes allumettes.

Daube de bœuf avignonnaise.

Aiguillettes de canard gras glacées d'une bigarade au cassis,
purée de carotte au citron, rattes.

LES DESSERTS

Cassate miel de lavande et cartagène, velouté de prune.

Tout cassis : coulis, sorbet, mousseline, guimauve.

Une tartelette.

Clafoutis de figues.

Gros calisson, gelée d'olives noires confites, sorbet citron au romarin.

Parfait glacé chocolat/pistache, éclats de nougatine,
sirop moka au marc de Côtes du Rhône.

Glace et sorbet.

Salade de fruits frais et confits.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments - *Supplément 12€*