

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Noël



Gougère.

Tartelette de couteaux.

Rillettes de poissons bleus.

Terrine de foie gras de canard marbrée de figues sèches,

gelée au Muscat de Beaumes-de-Venise.

Toast d'aiguillettes de canard fumées.

Boudin blanc,

crème de coquillages aux poireaux, salade de mâche.

Escalope d'omble chevalier du Vigan,

cornes d'abondance, pommes fruits et céleris branches.

Coffre de poularde de Bresse rôti entier aux aromatiques de la garrigue,
taillé, repris dans le jus de cuisson aux marrons.

Caillette de gras de cuisse, fondue d'endive et radicchio,
râpée de Pélardon.

Bûche de Noël Impérior.

Gelée d'agrumes.

Cassate au miel de lavande, sirop carthagène aux grenades.

Ganache chocolat aux noisettes caramélisées.

Gavotte.



90€

Prix en euros toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.