

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Nouvel An



Huître Rouge.

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.

Carpaccio de daurade royale,

glace betterave blanche, crème de caviar osciètre.

Mousseline de Saint-Jacques truffée,

fondue de poireaux et céleris-raves, salade de mâche.

Noisette de biche au genièvre, civet de marcassin, poire rôtie.

Velouté de topinambour.

Pâte de coing / gelée de groseille.

Meringua Tarta.

Marmelade d'oranges et pamplemousses roses

Cassate au miel de lavande, sirop carthagène aux grenades.

Ganache chocolat aux noisettes caramélisées.

Gavotte.



115€

Prix en euros toutes taxes comprises.

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