

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## *Noël*



Gougère à la tomme de brebis.  
Huître de l'Étang de Thau en gelée, rilette de sardine.  
Tartelette d'escargots à la provençale.  
Cube de betterave rouge fumée.

Terrine de gibier.  
Confiture d'oignon doux des Cévennes,  
toast de pain de seigle au beurre de lie de vin.

Filet de truite fario du Vigan poché dans une crème d'oseille,  
sifflets de carotte.

Coffre de volaille de Bresse rôti aux aromatiques du pays –  
rattes, châtaignes et jambon Baron des Cévennes.

Cassate au citron, marmelade d'agrumes,  
nuage guimauve au café.

La bûche de Noël.



95€

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## *Christmas*



Gougère with ewe milk tomme cheese.  
Oyster from the Étang de Thau in jelly, sardine rillettes.  
Snails small tart à la provençale.  
Smoked red beetroot cube.

Game Terre.  
Jam of sweet onions from Les Cévennes region,  
rye bread toast with wine sediments.

Fario du Vigan trout fillet poached in a sorrel cream, carrots.

Poultry from the Bresse region chest roasted  
with local aromatics – ratte potatoes,  
chestnuts and Baron des Cévennes ham.

Lemon cassate, citrus fruits marmalade,  
coffee meringue.

Christmas log.



95€