

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## *Nouvel An*



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.

Pâté de gibier.

Biscuit de foie gras de canard, fondue d'oignons doux des Cévennes.  
Bisque d'oursin.

Pavé de loup de Méditerranée poché à l'huile d'olive,  
fondue d'endive au Roquefort, voile de céleri-rave grillé.  
Velouté de topinambour truffé en tasse.

Noisette de biche parfumée de cannelle et de cumin, rôtie,  
choucroute, saucisse fumée ; pâte de coing.  
Civet de marcassin, raviole plate.

Lait de coco au citron vert, sorbet fromage blanc,  
brunoise de poire rôtie.

Arlette, paresseuse truffée.

Bûche de L'Impé.



120€

Prix en euros toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## *New Year*



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.

Duck foie gras flan, slow-simmered sweet onions  
from Les Cévennes region. Urchin bisque.

Bass from the Mediterranean Sea steak  
poached in olive oil, slow-simmered chicory flavoured  
with Roquefort cheese, grilled celeriac veil.  
Sunchoke artichoke velvety soup with truffle served in a cup.

Doe medallion spiced with cinnamon and cumin, roasted,  
sauerkraut, smoked sausage ; quince paste.  
Young wild boar stew, flat raviola.

Coconut milk flavoured with lime, cream cheese sorbet,  
diced roasted pear.

Arlette, truffled paresseuse cream.

L'Impé Christmas log.



120€

Prix en euros toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveurur.