

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## POUR COMMENCER

### Starters

Poivrons rouges confits aux cerises, sauce Tonnato.  
*Confits red bell peppers with cherries, Tonato sauce.*

Tomate farcie provençale, lichettes de muge.  
*Provençal stuffed tomato, bits of muge fish.*

Salade d'artichauts poivrades au basilic, oignons doux aux olives noires.  
*Poivrade artichokes with basil, sweet onions and black olives.*

Aubergines acidulées, câpres, citrons au sel ; yaourt de brebis aux herbes fraîches.  
*Acidulous eggplants, capers, salted lemon, sheep yogurt with fresh herb.*

TT

Œuf poché, roquette et chorizo, velouté Vert.  
*Poached egg, arugula and chorizo, green velouté.*

Ravioli ricotta / épinards, pousse d'épinard à l'ail, beurre fondu à la sauge  
*Ricotta/spinach ravioli, garlic spinach shoots, melted sage butter*

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT  
*Starter + Main dish / Main dish + Dessert*  
(uniquement le midi / *only at lunch*)

44€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
*Starter + Main dish + Dessert*

58€

ENTRÉE FROIDE & CHAUDE  
+ PLAT + DESSERT  
*Cold & Hot Starter + Main dish + Dessert*

71€

## LA MER *Fish*

Brandade L'Impé 009.  
*Cod brandade L'Impé 009.*

Daurade de Méditerranée Pil-Pil, courgettes et pois chiches.  
*Mediterranean sea bream Pil-Pil, zucchini and chick peas.*

Persillade de gras de seiche, râpée de fenouil au Laguiole.  
*Cuttlefish in parsley, shaved fennel.*

## LA TERRE *Meat*

Gigot d'agneau frotté de sarriette, rôti, taillé en fines tranches.

Blettes, cocos frais et piquillos au Bleu des Causses.

*Roasted lamb leg with provençal herbs, cut in thin slices.*

Chards, fresh coc beans and piquillos with blue cheese.

Poitrine de cochon confite / grillée, boudin noir ; compote de pomme, sifflets de carottes. Sauce Diable.

*Confit pork breast then grilled, black pudding; apple compote, carrots. Sauce Diable.*

Pièce d'entrecôte grillée à partager\*.  
Pommes allumettes . sauce Béarnaise.  
*Grilled sirloin steak (to share)\*. Extra thin fries . Béarnaise sauce.*

\*Angus français / *Origin: France*  
Supplément 45€ / *Extra cost 45€*

## FROMAGES

### *Cheese*

Fromages fermiers . condiments.  
*Farm cheeses . seasonings.*  
Supplément 16€ / *Extra cost 16€*

## DESSERTS

Parfait glacé burrata, compote de rhubarbe au miel fermenté.  
*Frozen burrata parfait, rhubarb compote and fermented honey.*

Melon, cerises et framboises au sirop, calisson givré.  
*Melon, cherries and raspberries in sirup with frosted Calisson.*

Feuilletage croustillant, fraises, glace au lait de brebis.  
*Strawberry Napoleon, sheep's milk ice cream.*

Biscuit chocolat L'Impé été 2024.  
*Chocolate biscuit L'Impé summer 2024.*

Glaces et sorbets Maison.  
Tuile aux amandes.  
*Homemade ice creams and sorbets. Almond tuile.*

Prix en euro toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.  
*Prices in euros, all taxes included. The list of allergenic ingredients is available from your waiter.*