

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

*Feria des Vendanges 2023*  
NIMES



MAISON ALBAR HOTELS  
L'IMPERATOR

15, rue Gaston Boissier 30900 Nîmes - [Limpe.brasserie@maisonalbar.eu](mailto:Limpe.brasserie@maisonalbar.eu)  
[www.maison-albar-hotels-l-imperator.com](http://www.maison-albar-hotels-l-imperator.com)

#001

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## À PARTAGER

Brioche Ronda :  
concassée de tomates pleins champs / ail rose confit /  
olives vertes / anchois cantabriques.

Charcuteries ibériques / guindillas / cornichons.

Croquetas Catalane, mesclun.

Salade de poulpe et pois chiches de Malaïgue.

Ajo blanco et artichauts poivrade croustillants.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

85€

## LA MER

Pavé d'espadon de Méditerranée,  
bigarade au citron vert, courgettes Taka.

Daube d'encornets au safran, rattes du pays et aioli.

## LA TERRE

Aiguillettes de canard gras,  
riz noir de Camargue aux poivrons rouges confits.

Joue de bœuf de Galice confite puis grillée, moquettes aux oignons  
doux des Cévennes caramélisés, sifflets de carottes.

Abanico grillé à la plancha (environ 600g).  
Vinaigrette Khoa- Then et oignons frits,  
purée de pommes de terre à l'huile d'olive Léa Vicens.  
À partager. Supplément 25€

## LES DESSERTS

Parfait glacé au miel de lavande.  
Sirop onctueux de citron.

Churros praliné noisette, eau de Pampelune.

Génoise aux figues fraîches, chantilly à la liqueur de figue.

Macaronade de fruits d'automne, glace réglisse.

## FROMAGES

Assiette de fromages du pays - Supplément 12€  
Mesclun, condiment melon.

Prix en euros toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible sur demande.