



# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



## *Menu de Pâques*

Velouté et pointes d'asperge blanche, mange-tout ;  
œuf Hervé This pistaché, sauce Hollandaise.

---

Daurade pochée à l'huile d'olive ;  
Vierge de tomates, concombres et gambas au basilic.

---

Gigot d'agneau de Pâques rôti aux aromatiques –  
aubergine Stiletto, ail des ours.  
Pommes de terre nouvelles au jus.

---

Terrine de Roquefort aux abricots moelleux,  
mesclun printanier. (Supplément 10€)

---

Parfait glacé à la verveine du Velay,  
eau gélifiée de citron.

---

Tarte aux fraises.

*80€*

*Hors boissons*





## *Easter Menu*

White asparagus velvety soup, snap beans ;  
Hervé This' egg coated with pistachio,  
sauce Hollandaise.

---

Gilt-head bream poached in olive oil ;  
tomato Vierge sauce,  
cucumber and prawns flavoured with basil.

---

Easter lamb gigot roasted with aromatics –  
eggplant Stiletto, wild garlic.  
Spring potatoes with the lamb's cooking juice.

---

Terrine of Roquefort cheese with soft apricots,  
Spring mesclun salad. (Extra 10€)

---

Frozen parfait flavoured with verbena  
from Le Velay region, lemon jellified water.

---

Strawberry tart.

*80€*

*Drinks not included*

