

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Starters

Saupiquet de maquereau au vin blanc des Costières de Nîmes, pommes de terre tièdes à l'échalote.
Mackerel en saupiquet with Costières de Nîmes white wine, warm potatoes with shallot.

Émincé de gros artichauts à l'huile de noix, salade d'endives et céleri-rave aux pignons.
Chopped large artichokes with walnut oil, chicory and celeriac salad with pine nuts.

Pâté de viande Marguerite.
Pain noir . pickles.
Meat pâté Marguerite.
Black bread . pickles.

TT

Œuf poché, fondue de poireaux au curry doux, toast de brioche aux raisins frais.
Poached egg, slow-simmered leeks spiced with milk curry, brioche toast with grapes.

Brioche de chou-fleur rôti, salades amères aux anchois demi-sel.
Brioche with roasted cauliflower, bitter salads with semi-salted anchovy.

Lasagne plate, oignons doux des Cévennes et macreuse de bœuf au genièvre.
Flat lasagna, sweet onions from Les Cévennes and beef macreuse perfumed with juniper.

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 de morue L'Impé 010.
Cod brandade L' Impé 010.

Cabillaud demi-sel poché à l'huile d'olive, légumes du moment légèrement citronnés, œuf mollet. Aioli.
Semi-salted cod poached in olive oil, seasonal vegetables lightly flavoured with citron, soft-boiled egg. Aioli.

LA TERRE *Meat*

Poitrine de veau braisée au macis, fenouil et pois chiches.
Braised breast of veal flavoured with mace, fennel and chick peas.

Boudin noir ;
purée de céleri-rave rôti, compote de pomme.
Black pudding ;
roasted celeriac puree, apple puree.

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

*Angus origine Europe / Origin: Europe
Supplément 45€ / Extra cost 45€

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

DESSERTS

Parfait glacé à la lavande, marmelade de pamplemousse rose aux grenades.
Frozen parfait flavoured with lavender, pink grapefruit marmalade with pomegranate.

Churros.
Crème pralinée . chocolat Pampelune.
Churros.
Praliné cream . chocolate Pampelune.

Tarte aux poires bourdaloue.
Pear tart bourdaloue.

Œufs à la neige, crème anglaise à la réglisse.
Madeleine cuite à moment.
Snow eggs, light custard cream perfumed with liquorice.
Madeleines baked on the spot.

Biscuit chocolat automne 2024.
Chocolate cake Autumn 2024.

Glaces et sorbets.
Tuile aux amandes.
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.