

# L'Impê

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

*Feria de Pentecôte 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'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## À PARTAGER

Brioche Ronda :  
poivrons rouges confits / concassée de tomates / olives noires / anchois cantabriques.

Gras de seiche du Grau-du-Roi 'Ail et Persil'.

Croquetas Catalane, mesclun, aubergine.

Jambon ibérique, chorizo noir, guindillas, oignons doux des Cévennes.

Thon blanc Germon de Méditerranée, vierge de pois chiches de Malaïgue.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

85€

## LA MER

Brandade de morue L'Impé, pétales de cabillaud.

Maquereau et poulpe grillés ;  
aïoli au colatura.

Pommes de terre, carottes et chou-fleur du jardin de Pascal.

## LA TERRE

Caillette Ardéchoise braisée aux Costières de Nîmes,  
petit épeautre du pays du Sault aux épinards.

Carré de veau fermier aux parfums de la garrigue, rôti entier.  
Fenouil braisé à l'anis étoilé, rattes du pays.

Entrecôte de Galice (environ 1kg200).

Frites Maison . Roquette . Sauce Gardian. *À partager. Supplément 50€*

## LES DESSERTS

Churros.

Eau Pampelune, glace chocolat Manjari, noisettes caramélisées.

Pavlova de fraises et rhubarbe.

Parfait glacé au miel de lavande,  
marmelade de pamplemousses roses confits aux framboises.  
Madeleine.

Trois Simone au citron anisé.

## FROMAGES

Assiette de fromages du pays - *Supplément 12€*

Mesclun, confiture de cerises noires.

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