



Valentine's day

Gravelax de truite bio des Cévennes
badigeonné d'un suc de clémentine,
sorbet betterave rouge.
Toast de seigle, yaourt à l'ortie.



Velouté de topinambours truffés,
mousseline de sandre.



Carré de veau rôti aux aromatiques –
oignons doux des Cévennes
et raisins blonds au Roquefort.
Quartiers de céleri-rave au jus,
salade de mâche et carmine.



Dessert des amoureux.
Ganache au rhum, mendiants caramélisés.

90€





Valentine's day

Gravelax of organic trout from Les Cévennes region
coated with a clementine juice, red beetroot sorbet.

Rye bread toast, yoghurt flavoured with nettle.



Truffled sunchoke artichokes velvety soup,
zander fish mousseline.



Rack of veal roasted with aromatics –
sweet onions from Les Cévennes region
and blond raisins with Roquefort cheese.
Celeriac segments with the cooking juice,
lamb's lettuce and carmine salad.



Lovers' dessert.

Chocolate ganache perfumed with rum,
caramelized dried nuts.

90€





L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE