

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

Feria été 2021
NIMES



MAISON ALBAR HOTELS
L'IMPERATOR

15, rue Gaston Boissier 30900 Nîmes - Limpe.brasserie@maisonalbar.eu
www.maison-albar-hotels-l-imperator.com

#001

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Terrine de macreuse de bœuf et foie gras de canard.
Oignons doux des Cévennes.

Assiette de jabugo, guindillas, pastèque à la manzanilla.

Moules, murex et pois chiches en Saupiquet.

Tartare de thon rouge et maquereau, velouté Vert.

TT

Biscuit de foie blond, choux pointus moutardés.

Pélarдон rôti, courgettes à la menthe, pignons de pin.

Poulpe, chorizo et txistorra, aubergine de Florence.

Œuf à 67°, tomates en aigre-doux,
mousseline de pomme de terre à l'estragon.

ENTRE TERRE ET MER

Fidèua (presque catalan).

LA MER

Brandade L'Impé.

Encornets farcis, bisque de crabe vert au riz de Camargue.

Tranche de maigre pochée au plat sur une Vierge de légumes,
rattes des sables.

LA TERRE

Côte de bœuf fin gras du Mézenc (1kg2) pour deux.

Sauce Gardian . pommes allumettes . mesclun / Roquefort.

Supplément 15€/pers

Magret de canard gras et caillette ardéchoise, haricots tarbais.

LES DESSERTS

Parfait glacé framboise aux olives noires confites,
framboises au basilic.

Chocolat sablé Féria été 2021.

Calisson Aix-en-Provence, eau citronnée au romarin, melon.

Coulis de fraise : pain de Gênes,
glace pistache de Sicile / sorbet burrata.

Fruits rouges et noirs, glace vanille, tuile aux amandes.

Mousseline rhubarbe / crumble :
chantilly, crème de sésame, guimauve Rose, sorbet cassis.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments - Supplément 12€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

75€