

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Starters

Poireaux, vinaigrette de blanc de seiche aux algues.
Leeks, cuttlefish vinaigrette with seaweeds.

Saupiquet de moules au cresson.
Mussels en saupiquet with watercress.

Salade de mâche, copeaux de brebis ; corolle de haddock.
Lamb's lettuce salad, thin slices of ewe's milk cheese ; smoked haddock corolla.

TT

Œuf poché, oignons doux des Cévennes au chorizo.
Poached egg, sweet onions from Les Cévennes region with chorizo.

Encornets et tête de veau ; sauce gribiche.
Squids and veal's head ; gribiche sauce.

Velouté de lentille verte du Puy au cumin, saucisson chaud.
Green lentils from Le Puy region velvety soup spiced with cumin, warm dry saucisson.

Crevettes en scampi ; condiment Piero.
Shrimps en scampi ; seasoning Piero.

VÉGAN *Vegan*

Poireaux, algues nori, vinaigrette poireau brûlé, cresson, huile truffe.
Leeks, nori seaweed, burnt leek vinaigrette, watercress, truffle oil.

Riz noir, légumes de saison.
Black rice, seasonal vegetables.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT
Starter + Main dish / Main dish + Dessert
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 O11.
Cod brandade L' Impé O11.

Bisque de crustacés au Cognac.
Riz noir vénéré et salsifis.
Shellfish bisque flavoured with Cognac. Venere black rice and salsify.

Haddock poché au lait, pommes vapeur ; salades d'hiver.
Smoked haddock poached in milk, steamed potatoes ; winter salads

LA TERRE *Meat*

Suprême de volaille fermière rôtie sur coffre, purée de céleri-rave au beurre noisette.
Farm poultry breast fillet roasted in its chest, celeriac puree with brown butter.

Paleron de bœuf braisé au Costières de Nîmes, légumes racines.
Beef shoulder blade braised with Costières de Nîmes wine, root vegetables.
**Bœuf origine Europe / Beef origin: Europe*

Pièce d'entrecôte Angus grillée à partager*. Pommes frites, salade d'endives aux noix. Sauce Béarnaise.
Grilled Angus beef ribsteak (to share). Frite potatoes, chicory salad with walnuts. Béarnaise sauce.*

**Onglet origine : Ecosse / Hanger steak origin: Scotland*
Supplément 45€ / Extra cost 45€

FROMAGES *Cheese*

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

DESSERTS

Tarte Tropézienne façon Imperator.
Brioche tart and cream from St Tropez our way.

Baba au rhum, oranges confites.
Chantilly.
Rum baba, preserved orange. Whipped cream.

Parfait glacé à la Chartreuse verte.
Madeleines.
Frozen parfait with green Chartreuse. Madeleines.

Biscuit au chocolat Caraïbes, mendiants caramélisés.
Caraïbes chocolate cake, caramelized nuts.

Glaces et sorbets.
Sablé Diamant.
Ice creams and sorbets. Shortbread Diamant.

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.