

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Œuf poché à 67° / oseille, velouté Vert au Roquefort, jambon cru croustillant.

Terrine de viandes.
Pickles . salade de fenouil.

Tranche de foie gras de canard, voile de Carthagène, condiment Corinthie.

Salade de tomates au basilic, glace pèlardon.

Poivrons rouges confits, pétales de cabillaud, semoule de blé tendre.

Tartare de poissons bleus, salade de haricots verts aux picholines noires.

TT

Friture de fleurs de courgette et d'aubergine.
Mayonnaise à la menthe.

Marinière de moules aux poireaux.

Gnocchi au romarin, crème de champignons au parmesan.

Gratin d'oignons doux des Cévennes au genièvre, toast au beurre d'anchois.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

50€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE + PLAT + DESSERT

65€

LA MER

Fish & chips.
Gribiche à l'encre, purée de pois cassés.

Brandade L'Impé.

Poulpe grillé / chorizo, carottes émincées au cumin.

LA TERRE

Saucisse L'Impé, purée à la moutarde d'estragon.

Jarret de veau braisé comme un osso-buco, velouté de courgette.

Epaule d'agneau rôtie, petit épeautre aux épices.

L-Bone de bœuf grillé (pour deux).
Sauce Gardian . pommes allumettes . mesclun.
Supplément 20€/pers

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Macaronade de pamplemousse, feuille de chocolat au lait.

Coulis de fraise, glace fromage blanc.
Financier au romarin.

Clafoutis de rhubarbe.

Crème brûlée à la lavande.

Mousse au chocolat Guanaja, éclats de nougatine.

Tarte aux fruits rouges.

Cassate miel, sirop de citron à la verveine.

Calisson d'Aix, brunoise de melon pochée au vin doux.

Glaces et sorbets du jour.
Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

Vittel, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€
Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs . 13€
Rosé 14€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl
AOC Languedoc « Eolienne »
Domaine Mas d'Espanet 2018..... 8€
AOP Languedoc « Les Muriers »
Domaine Mas Bruguière 45€
IGP Côtes Catalanes
Domaine Danjou Banessy « Coste » 60€
La sélection de Logan 12€

LES ROSÉS 12cl | 75cl
VDF « Le vent dans les voiles »
Domaine Valérie Courrège 2020 .. 8€
AOC Faugères « Les Cinq Pétales »
Domaine Bardi d'Alquier 2020 45€
AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 55€
IGP Pays de l'Hérault
Domaine Mas Jullien 2019 11€

LES ROUGES 12cl | 75cl
AOC Côtes du Roussillon Villages
« Les Sorcières »
Le Clos des Fées 2020 10€
AOC Languedoc « Eolienne »
Domaine Mas d'Espanet 45€
VDF « Cocolico »
Colline de l'Hirondelle 50€
La sélection de Logan 12€

La carte des vins du Duende est disponible à la demande.