

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Tartare de poissons blancs de Méditerranée, daïkon, roquette.

Rillettes de haddock, rattes tièdes, salades d'hiver.

Moules de Carteau aux pleurotes en saupiquet, pointe d'aïoli.

Pâté Marguerite.
Houmous de pois chiche du Domaine Malaïgues, pain grillé.

TT

Nage d'huîtres et couteaux aux poireaux.

Brioche de chou-fleur aux anchois.

Spaghetti poutargue et citron, fondue d'oignons doux des Cévennes au Roquefort.

FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.
Supplément 12€

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

53€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE + PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Filets de rouget grillés, persillade d'encornets, mousseline de pomme de terre au persil.

Merlu demi-sel poché à l'huile d'olive, chou vert braisé, quartiers de navet boule d'or à l'ail noir.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière au curry vert, velouté de foie gras de canard, salsifis. Pommes gaufrettes.

Confit d'agneau à l'estragon – semoule de blé dur à l'huile de noisette, carottes grillées.

Poitrine de cochon de la ferme de Beauregard, topinambours écrasés aux pruneaux ; sauce Diable.

Cœur d'entrecôte d'Angus* grillé Gremolata. Pommes Coin de Rue . mesclun.

*Origine UE / supplément 40€ pour 2.

DESSERTS

Gros calisson, salade d'orange aux raisins blonds.

Tarte au chocolat Manjari.

Clémentine givrée, chantilly à la mandarine Impériale.

Madeleines cuites à la minute, glace au miel du pays.

Parfait glacé au caramel, brunoise de poire ; tuile muscovado.

Mousseline citron au Limoncello, glace à la vanille Bourbon, meringue dorée.

Glaces et sorbets. Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

Evian, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€

Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 14€

Rosé 15€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS	12cl 75cl
AOP Languedoc « Manon » DLe Clos Marie 2021.....	12€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées	50€
IGP Gard Domaine Roc d'Anglade.....	90€
La sélection de Logan	15€

LES ROSÉS	12cl 75cl
AOP Côte de Provence « L'Ecorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrèges.....	12€ 55€
AOP Tavel La Combe des Rieu 2020	60€
IGP Gard Domaine Roc d'Anglade 2021.....	15€

LES ROUGES	12cl 75cl
IGP Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby	12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette	55€
AOP Terrasses du Larzac « Terre de Jonquières » Domaine Mas Cal Demoura	70€
La sélection de Logan.....	15€

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

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



STARTERS

Mediterranean white fish tartar,
daïkon turnip, rocket salad.

Smoked haddock rillettes,
warm ratte potatoes, winter salads.

Carteau mussels with pleurote
mushrooms in a spicy seasoning,
a hint of aïoli.

Pâté Marguerite.
Hummus of chickpeas from
Le Domaine Malaïgues, toasted bread.

TT

Oysters and razor clams broth
with leeks.

Cauliflower brioche with anchovy.

Spaghetti flavoured
with botargo and lemon,
slow-simmered sweet onions from
Les Cévennes region with
Roquefort cheese.

CHEESE

Farm cheeses . seasonings.
Extra cost 12€

STARTER + MAIN DISH
MAIN DISH + DESSERT

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

53€

COLD STARTER + HOT STARTER +
MAIN DISH + DESSERT

68€

FISH

Grilled red mullet fillets, squids en persillade,
potato mousseline with parsley.

Semi-salted hake poached in olive oil,
braised green cabbage, turnip boule d'or
segments flavoured with black garlic.

MEAT

Breast fillet of farm poultry spiced with
green curry, duck foie gras velvety soup, salsify.
Gaufrette potatoes.

Preserved lamb perfumed with tarragon –
wheat semolina with hazelnut oil,
grilled carrots.

Belly of pork from the Beauregard farm,
mashed sunchoke artichokes with prunes ;
sauce Diable.

Grilled Angus* beef rib steak Gremolata.
Potatoes Coin de Rue . mesclun salad.

**Origin EU / extra 40€ for 2.*

DESSERTS

Large calisson,
orange salad with blond raisins.

Manjari chocolate tart.

Frozen clementine,
whipped cream perfumed with
imperial tangerine.

Fresh madeleines cooked
«à la minute», local honey ice cream.

Frozen caramel parfait, diced pear ;
muscovado sugar tuile.

Lemon mousseline with Limoncello,
Bourbon vanilla ice cream,
golden meringue.

Ice creams and sorbets.
Almond tuile.

DRINKS

Water

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

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 14€
Rosé 15€

WINE | *Our current selection*

WHITE WINE	12cl 75cl
AOP Languedoc « Manon » Clos Marie 2021.....	12€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées	50€
IGP Gard Domaine Roc d'Anglade.....	90€
La sélection de Logan	15€

ROSÉS WINE	12cl 75cl
AOP Côte de Provence « L'Ecorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrèges	12€ 55€
AOP Tavel La Combe des Rieu 2020	60€
IGP Gard Domaine Roc d'Anglade 2021.....	15€

RED WINES	12cl 75cl
IGP Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby	12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette	55€
AOP Terrasses du Larzac « Terre de Jonquières » Domaine Mas Cal Demoura	70€
La sélection de Logan	15€

The Duende restaurant wine carte is also available upon request.

Prices in euros, all taxes included.
The list of allergenic ingredients is available from your waiter.