

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Pâté marguerite ; légumes croquants.

Foie gras de canard /
Muscat de Beaumes-de-Venise,
oignons doux des Cévennes
au genièvre.

Melon, tomate, betterave rouge
et pastèque au Campari.

Fines tranches
de muge de méditerranée,
poivrons rouges confits.

Velouté de straciatella,
caviar d'aubergine, seiche et roquette.

TT

Œuf poché à 67°, crème de maïs,
pop corn, chèvre frais,
mousse de lait fumé.

Marinière de moules,
haricots blancs et poireaux.

Gnocchi, crème de parmesan au citron.

Friture de fleur de courgette
et d'aubergine.

Mayonnaise à l'encre.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

50€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT

65€

LA MER

Brandade L'Impé.

Pêche du jour de méditerranée
pochée dans une bisque de crabe vert.
Rouille de pomme de terre safranée.

Poulpe grillé ; gratin de riz noir de Camargue
au chorizo, tranche de fenouil.

LA TERRE

Blanc de volaille fermière au thym citron
et romarin, courgettes à la menthe.
Macaroni au jus.

Solomillo et piquillos grillés,
condiment ñoras.
Pommes allumettes.

Parmentier d'agneau épicé,
raisins frais, fondue d'épinards.

L-Bone de bœuf rôtie (pour deux).
Diable aux olives Vernède.
Mesclun . Pommes Coin de Rue.
Supplément 40€ pour 2

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Cassate au miel de lavande, sirop
de Carthagène, coulis d'abricots rôtis.

Tout cassis : coulis, sorbet,
mousseline, une tartelette.

Fruits rouges au basilic enrobés
d'un coulis de framboise,
glace huile d'olive, cristal de vent.

Crème brûlée Chartreuse,
chlorophylle de persil simple.

Gros calisson, gelée d'agrumes,
sorbet yaourt et olives noires confites.

Cocktail Bellini, glace burrata,
grosse tuile aux amandes.

Parfait chocolat / pistache,
éclats de nougatine,
eau de café au marc de Provence.

Glaces et sorbets du jour.

BOISSONS

Eaux

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

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs 14€
Rosé 15€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS

12cl | 75cl

AOP Costières de Nîmes « Galets Dorés »
Château Mourgues du Grès 9€

AOP Limoux « Louis »
Domaine des Hautes Terres 50€

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€

AOP Faugères « Dynamite »
Pèira Lévida 50€

VDF X. Lédogar « Les Brunelle » 60€

La sélection de Logan 12€

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