

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



## POUR COMMENCER

Assiette de charcuterie ibérique.  
guidillas . pain grillé à la tomate.

Tartare de daurade aux aubergines,  
mesclun.

Poireaux grillés,  
vinaigrette de coquillages au soja.

Velouté glacé de petits pois à la  
menthe, burrata, roquette.

Rillettes de sardines,  
salade de haricots verts.

TT

Gnocchi au citron,  
crème de parmesan, roquette.

Crème d'asperge verte et blanche  
à l'estragon, œuf poché à 67°.

Asperges vertes grillées,  
mouseline d'oignons doux,  
glace au pélaridon.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

53€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE  
+ PLAT + DESSERT

68€

## LA MER

Poêlée d'encornets au piment d'Espelette,  
poivrons rouges confits, anchois demi-sel.

Cœur de cabillaud  
poché à l'huile d'olive Vernède, sauce Vierge.  
Purée de pomme de terre aux olives noires.

Muge du Grau-du-Roi au court-bouillon,  
fenouil et pois gourmands.  
Mayonnaise d'artichaut aux fines herbes.

## LA TERRE

Joue de porc ibérique confite / snakée,  
piquillos à l'oseille.  
Pommes chips.

Epaule d'agneau braisée au romarin.  
Petit épeautre du pays de Sault.

Blanc de volaille fermière rôtie au thym citron,  
crème de carotte moutardée.

Cœur d'entrecôte grillé Gremolata (*origine France*).  
Sauce Diable.  
Pommes Coin de Rue . Mesclun.  
Supplément 40€ pour 2

## FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.  
Supplément 12€

## DESSERTS

Battenberg des Crocodiles.

Café Liégeois.

Feuilletage croustillant,  
compote de rhubarbe  
aux raisins blonds.

Crème caramel traditionnelle,  
salade de fraises.

Crème glacée de petit épeautre,  
lamelles d'asperges blanches  
au miel de lavande.

Pruneaux et oranges  
au Costières-de-Nîmes,  
parfait glacé à la carthagène.

Macaronade de pamplemousses  
confits au romarin, roquette au sucre.

Glaces et sorbets.  
Tuile aux amandes.

## 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
IGP Hérault « Les Agrunelles » Domaine Mas d'Espanet 2020.....	12€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées .....	50€
VDF « Carignan Blanc » Domaine Ledogar 2018 .....	75€
La sélection de Logan .....	15€

LES ROSÉS	12cl   75cl
IGP Coteaux Varois « Vent dans les Voiles » Domaine V. Courrège .....	12€
AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup Domaine Clos Marie .....	55€
IGP Pays du Gard Domaine Roc d'Anglade.....	60€
IGP Pays de l'Hérault Domaine Mas Jullien 2020 .....	11€

LES ROUGES	12cl   75cl
AOC Pic Saint-Loup « Tour de Pierre » Domaine Ermitage du Pic 2020.....	12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette .....	50€
AOP Terrasses du Larzac « Terre de Jonquières » Domaine Mas Cal Demoura .....	65€
La sélection de Logan .....	15€

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