

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



## POUR COMMENCER

Pâté Marguerite . pickles, salades de nos maraîchers.

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

Aubergine Jean-André Charial ; ventrèche de thon, murex.

Tartare de poissons bleus façon thaï, légumes croquants.

Glace moutarde à l'huile d'olive Léa Vicens : roquette, fenouil et encornets au parmesan.

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.

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

Aiguillettes de canard gras glacées d'une bigarade au cassis, purée de carotte au citron, rattes.

Solomillo et piquillos grillés, condiment ñoras. Pommes allumettes.

Parmentier d'agneau épicé, 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 miel de lavande et cartagène, velouté de prune.

Tout cassis : coulis, sorbet, mousseline, guimauve. Une tartelette.

Royal gala, grenades et raisins frais pochés dans un sirop au tandoori. Brioche dorée au sucre.

Clafoutis de figues.

Gros calisson, gelée d'olives noires confites, sorbet citron au romarin.

Parfait glacé chocolat/pistache, éclats de nougatine, sirop moka au marc de Côtes du Rhône.

Glace et sorbet.

Salade de fruits frais et confits.

## 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

AOC Languedoc « Cuvée Manon »  
Domaine Clos Marie ..... 12€  
AOC Clairette de Bellegarde  
« Cap au Nord »  
Domaine Clos des Boutes ..... 45€  
IGP Pays du Gard « 45,9 »  
Domaine L. Engelvin ..... 50€  
La sélection de Logan ..... 12€

### LES ROSÉS

12cl | 75cl

VDF « Le vent dans les voiles »  
Domaine Valérie Courrège 2020 .. 8€  
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 2019 ..... 11€

### LES ROUGES

12cl | 75cl

AOC Languedoc « Eolienne »  
Domaine Mas d'Espagnet ..... 10€ . 45€  
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 ..... 12€

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