

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Pâté Marguerite . pickles, salades de nos maraichers.

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.

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

Macaronade de poires et graines de courge caramélisées, crème chiboust.

Mont-Ventoux.

Glace burrata au Campari, marmelade de pamplemousse, salade de roquette / raisins blonds / noisettes caramélisées.

Grosse meringue saupoudrée de thé vert, chantilly.

Gelée d'agrumes, sorbet citron/Grappa. Biscotti.

Gros calisson, coulis d'orange safranée.

Biscuit roulé chocolat Guanaja / praline.

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

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.