

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Concombre, melon, pastèque, tomate macérés à l'huile d'olive avec une pointe de Gin des Garrigues ; sorbet concombre à la tagette, framboises.

Maquereau de Méditerranée en saupiquet, pommes de terre nouvelles, poireaux grillés, câpres.

Ajo blanco, croûtons à l'ail, palette ibérique.

TT

Terrine de queue de bœuf Camarguaise, mesclun de la vallée des deux sources.

Oignons doux des Cévennes au Bleu des Causses, champignons en aigre-doux, raviole plate arrosée d'un beurre noisette aux herbes fraîches.

Sardines crues à la coriandre fraîche ; galette Najat.

Brandade de morue L'Impé, poivron rouge confit.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT
(uniquement le midi)

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

55€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Biscuit de gambas, tiges de fenouil, pois chiches du Domaine Malaïgue et txistorras. Bisque de crabe vert.

Tartare de thon rouge, aubergine et courgette Taka.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière en crapaudine ; purée de pomme de terre oseille et laitue. Sauce Diable.

Longe de veau Ferme du Cantal parfumée de macis. Cocotte de légumes d'été.

FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Parfait glacé à l'Absinthe, herbes aromatiques, infusion de tilleul des baronnies. Madeleines cuites à moment.

Biscuit des anges, confiture de figue au Banyuls réduit ; paresseuse coquelicot.

Fine galette feuilletée / crumble Dulcey. Coulis de prunes et glace réglisse.

Tarte Bourdaloue. Sorbet yaourt de brebis, noix fraîches.

Grosse meringue saupoudrée de cannelle. Chantilly aux noisettes caramélisées.

Biscuit chocolat L'Impé automne 2023.

Glaces et sorbets. Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

Vittel, Perrier50cl 8€ | 1L 10€
Chateldon12€
Aqua Chiara50cl 6€ | 75cl 8€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline...14€
Rosé15€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl
Vin de France « Nectar de Vigne »
Domaine de Malaïgue NM10€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières »
Domaine Clos des Fées 202250€
VDP d'Oc « Trélans »
Domaine A. Chabanon 2008150€
La sélection de Logan15€

LES ROSÉS 12cl | 75cl
IGP Hérault
Domaine Mas Julien12€ | 65€
AOP Tavel
La Combe des Rieu 202160€
IGP Alpilles « à Suivre »
Domaine des Alpilles 202215€

LES ROUGES 12cl | 75cl
Vin de France « Téliurien »
Les vins du Mont-Val NM12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »
Domaine Canet Valette55€
AOP Terrasses du Larzac
Clos Maïa75€
La sélection de Logan15€

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

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



STARTERS

Cucumber, melon, watermelon, tomato macerated in olive oil with a hint of Gin spiced with aromatics from the garrigue ; cucumber sorbet flavoured with tagette leaves, raspberries.

Mackerel from the Mediterranean Sea in a spicy seasoning, Spring potatoes, grilled leeks, capers.

Ajo blanco, croutons rubbed with garlic, Iberian pork shoulder.

TT

Beef tail terrine à la Camarguaise, mesclun salad from the Valley of Les Deux Sources.

Sweet onions from Les Cévennes region with Bleu des Causses cheese, sweet-and-sour mushrooms, flat raviola coated with brown butter with fresh herbs.

Raw sardines with fresh coriander ; galette Najat.

Cod brandade L'Impé, preserved red bell pepper.

STARTER + MAIN DISH or
MAIN DISH + DESSERT
(only at lunch)

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

55€

COLD STARTER + HOT STARTER +
MAIN DISH + DESSERT

68€

FISH

King prawn mousse, fennel, chickpeas from Le Domaine Malaïgue and txistorras sausage. Green crab bisque.

Red tuna tartar, eggplant and zucchini Taka.

MEAT

Breast fillet of farm poultry en crapaudine ; potato puree with sorrel and lettuce salad leaves. Sauce Diable.

Loin of veal from La Ferme du Cantal spiced with mace. Casserole of summer vegetables.

CHEESE

Farm cheeses . seasonings.

Extra cost 12€

DESSERTS

Absinth frozen parfait, aromatic herbs, infusion of linden from Les Baronnies region. Madeleines baked on the spot.

Angel's cake, fig jam with reduced Banyuls wine ; paresseuse cream flavoured with poppy.

Thin flaky galette/crumble with Dulcey chocolate. Plum coulis and liquorice ice cream.

Tart Bourdaloue. Ewe milk yoghurt sorbet, liquorice ice cream.

Large meringue powdered with cinnamon. Whipped cream with caramelized hazelnuts.

L'Impé chocolate cake Autumn 2023.

Ice creams and sorbets. Almond tuile.

DRINKS

Water

Vittel, Perrier50cl 8€ | 1L 10€

Chateldon 12€

Aqua Chiara50cl 6€ | 75cl 8€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline...14€

Rosé 15€

WINE | *Our current selection*

WHITE WINE

12cl | 75cl

Vin de France « Nectar de Vigne »

Domaine de Malaïgue NM10€

IGP Côtes Catalanes « Sorcières »

Domaine Clos des Fées 202250€

VDP d'Oc « Trélans »

Domaine A. Chabanon 2008150€

La sélection de Logan15€

ROSÉS WINE

12cl | 75cl

IGP Hérault

Domaine Mas Julien12€ | 65€

AOP Tavel

La Combe des Rieu 2021 60€

IGP Alpilles « à Suivre »

Domaine des Alpilles 202215€

RED WINES

12cl | 75cl

Vin de France « Téliurien »

Les vins du Mont-Val NM12€

AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »

Domaine Canet Valette 55€

AOP Terrasses du Larzac

Clos Maïa75€

La sélection de Logan15€

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.