

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



## POUR COMMENCER

Asperges vertes, sauce Tonnato.

Filet de muge poché  
au vin blanc des Costières,  
pommes de terre nouvelles.

Salade d'artichauts  
huile d'olive au basilic,  
oignons doux aux olives noires.

Salades et pousses de saison.

Velouté de petits pois,  
mousse de lait à la menthe.

Chiffonnade de volaille Salsa Verde,  
tomates cerises éclatées.

TT

Œuf poché, roquette et chorizo,  
velouté Vert.

Persillade de gras de seiche,  
râpée de fenouil au Laguiole.

Croque-Monsieur Noir,  
(roquette, Ossau-Iraty, jambon blanc  
ibérique, Mornay à l'encre).

La pâte du jour.

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

42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

56€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE  
+ PLAT + DESSERT

69€

## LA MER

Brandade L'Impé 009.

Daurade de Méditerranée Pil-Pil,  
fondue de salades de printemps,  
navets nouveaux.

Daube d'encornets,  
aubergines rondes de Sicile.

Le poisson de Méditerranée selon la pêche.

## LA TERRE

Gigot d'agneau frotté de sarriette, rôti.  
taillé en fines tranches.

Blettes, cocos frais et piquillos  
au Bleu des Causses.

Poitrine de cochon confite / grillée,  
purée de carotte ; sauce Diable.

Pièce d'entrecôte grillée à partager\*.  
Pommes allumettes . sauce Béarnaise.

\*Angus français / supplément 45€

## FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.  
Supplément 16€

## DESSERTS

Parfait glacé burrata,  
compote de rhubarbe au miel fermenté.

Tranches d'oranges confites,  
crème paresseuse, biscuit des anges.

Feuilletage croustillant,  
fraises, glace au lait de brebis.

Œufs à la neige, confiture de groseille ;  
crème anglaise pralinée.  
Madeleines cuites à moment.

Grosse meringue saupoudrée  
de poudre de framboise, chantilly Rose,  
marmelade de pamplemousses.

Biscuit chocolat L'Impé  
printemps 2024.

Glaces et sorbets.  
Tuile aux amandes.

## BOISSONS

### Eaux

Vittel, Perrier .....50cl 8€ | 1L 10€

Chateldon .....12€

Aqua Chiara .....50cl 6€ | 75cl 8€

### Champagnes (12cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 17€

Rosé .....18€

## VINS | La sélection du moment

LES BLANCS	12cl   75cl
AOC Languedoc « Eolienne » Mas d'Espagnet 2022 .....	12€   55€
IGP Côtes Catalanes « Laïs » Domaine O. Pithon 2021.....	90€
VDP d'Oc « Trélans » Domaine A. Chabanon 2008.....	150€
La sélection de Logan .....	15€

LES ROSÉS	12cl   75cl
IGP Hérault Domaine Mas Jullien 2022 .....	15€   75€
AOP Côtes de Provence « Écorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrège 2022...12€   60€	
AOC Faugères « Cinq Pétales » N.M Domaine Bardi d'Alquier .....	55€

LES ROUGES	12cl   75cl
AOC Minervois « Les Traverses » Domaine Courbissac 2021.....	13€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette 2021 .....	60€
AOP Pic Saint-Loup « Les Glorieuses » Clos Marie 2019.....	170€
La sélection de Logan .....	15€

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