

# L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



## POUR COMMENCER

Salade d'endives, noix et Roquefort.  
Assiette de palette ibérique.

Filet et rilette de maquereau  
de Méditerranée au citron vert ;  
artichauts poivrade croustillants.

Oignons doux des Cévennes  
au genièvre, quartier de potimarron ;  
chiffonnade de blanc de volaille fermière.

TT

Ceuf poché voilé de roquette,  
velouté de topinambour.

Nage d'huîtres de l'étang de Thau,  
aux poireaux, infusion.

Croque-Monsieur Noir, cœur de laitue  
(Morbier, jambon blanc ibérique,  
Mornay à l'encre).

Strozzapreti, crème de parmesan.

Strozzapreti truffées. *Supplément 15€*

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

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

56€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE  
+ PLAT + DESSERT

69€

## LA MER

Bisque d'oursin : petit épeautre, encornets,  
sifflets de carottes grillées.

Dos de merlu demi-sel poché à l'huile d'olive,  
quartiers de céleri-rave, pochas,  
segments d'orange, sauce Eriang.

Brandade Impé 008.

## LA TERRE

Gigot d'agneau frotté d'épices, rôti.  
Echalotes et quartier de fenouil confits,  
pomme de terre ; jus aux câpres.

Estoufado de joue de bœuf de Galice,  
chou vert braisé au lard, salsifis.

Pièce d'entrecôte grillée à partager\*.  
Pommes allumettes . salade de cresson .  
Béarnaise.

\*Angus origine France / supplément 45€

## FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.  
*Supplément 16€*

## DESSERTS

Nougat glacé nappé d'un miel au  
marc de Provence, tuile muscovado.

Riz au lait au yuzu,  
quartier de poire caramélisée,  
raisins blonds.

Biscuit au chocolat Imperator.

Churros.  
Eau Pampelune, chantilly au café.

Parfait glacé aux marrons ardéchois,  
cassis éclatés.  
Madeleine au miel cuite au moment.

Gelée aux agrumes,  
glace straciatella au Limoncello,  
tranches d'orange confite.

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€   47€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées 2022.....	50€
VDP d'Oc « Trélans » Domaine A. Chabanon 2008.....	150€
La sélection de Logan .....	15€

LES ROSÉS	12cl   75cl
IGP Hérault Domaine Mas Jullien 2022 .....	12€   65€
AOP Côtes de Provence « Écorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrège 2022...12€   60€	
AOC Faugères « Cinq Pétales » N.M Domaine Bardi d'Alquier .....	60€

LES ROUGES	12cl   75cl
IGP Côtes Catalanes « Calcaire » Domaine Gauby 2022.....	13€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette 2021 .....	55€
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.