

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Tartare de poissons blancs de Méditerranée, daïkon, roquette.

Rillettes de haddock, rattes tièdes, salades d'hiver.

Moules de Carteau aux pleurotes en saupiquet, pointe d'aïoli.

Pâté Marguerite.
Houmous de pois chiche du Domaine Malaïgues, pain grillé.

TT

Nage d'huîtres de Camargue et couteaux aux poireaux.

Brioche de chou-fleur aux anchois.

Biscuit de foie gras de canard, fondue d'oignons doux des Cévennes. Bisque d'oursin.

FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.

Supplément 12€

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

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

55€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Filets de rouget grillés, persillade d'encornets, mousseline de pomme de terre au persil.

Merlu demi-sel poché à l'huile d'olive, chou vert braisé, quartiers de navet boule d'or à l'ail noir.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière au curry vert, velouté de foie gras de canard, salsifis. Pommes gaufrettes.

Confit d'agneau à l'estragon – semoule de blé dur à l'huile de noisette, carottes grillées.

Poitrine de cochon de la ferme de Beauregard, topinambours écrasés aux pruneaux ; sauce Diable.

Cœur d'entrecôte d'Angus* grillé Gremolata. Pommes Coin de Rue . mesclun.

*Origine UE / supplément 40€ pour 2.

DESSERTS

Gros calisson, salade d'orange aux raisins blonds.

Tarte au chocolat Manjari.

Clémentine givrée, chantilly à la mandarine Impériale.

Madeleines cuites à la minute, glace au miel du pays.

Parfait glacé au caramel, brunoise de poire ; tuile muscovado.

Mousseline citron au Limoncello, glace à la vanille Bourbon, meringue dorée.

Glaces et sorbets.
Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

Evian, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€

Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline 14€

Rosé 15€

VINS | La sélection du moment

| LES BLANCS | 12cl 75cl |
|--|-------------|
| AOP Languedoc « Manon » Clos Marie 2021..... | 12€ |
| IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées | 50€ |
| IGP Gard Domaine Roc d'Anglade..... | 90€ |
| La sélection de Logan | 15€ |

| LES ROSÉS | 12cl 75cl |
|---|-------------|
| AOP Côte de Provence « L'Ecorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrèges..... | 12€ 55€ |
| AOP Tavel La Combe des Rieu 2020 | 60€ |
| IGP Gard Domaine Roc d'Anglade 2021..... | 15€ |

| LES ROUGES | 12cl 75cl |
|---|-------------|
| IGP Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby | 12€ |
| AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette | 55€ |
| AOP Terrasses du Larzac « Terre de Jonquières » Domaine Mas Cal Demoura | 70€ |
| La sélection de Logan..... | 15€ |

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

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



STARTERS

Mediterranean white fish tartar,
daïkon turnip, rocket salad.

Smoked haddock rillettes,
warm ratte potatoes, winter salads.

Carteau mussels with pleurote
mushrooms in a spicy seasoning,
a hint of aïoli.

Pâté Marguerite.
Hummus of chickpeas from
Le Domaine Malaïgues, toasted bread.

TT

Oysters from the Camargue region
and razor clams broth with leeks.

Cauliflower brioche with anchovy.

Duck foie gras flan,
slow-simmered sweet onions from
Les Cévennes region.
Urchin bisque.

CHEESE

Farm cheeses . seasonings.
Extra cost 12€

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

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

55€

COLD STARTER + HOT STARTER +
MAIN DISH + DESSERT

68€

FISH

Grilled red mullet fillets, squids en persillade,
potato mousseline with parsley.

Semi-salted hake poached in olive oil,
braised green cabbage, turnip boule d'or
segments flavoured with black garlic.

MEAT

Breast fillet of farm poultry spiced with
green curry, duck foie gras velvety soup, salsify.
Gaufrette potatoes.

Preserved lamb perfumed with tarragon –
wheat semolina with hazelnut oil,
grilled carrots.

Belly of pork from the Beauregard farm,
mashed sunchoke artichokes with prunes ;
sauce Diable.

Grilled Angus* beef rib steak Gremolata.
Potatoes Coin de Rue . mesclun salad.

**Origin EU / extra 40€ for 2.*

DESSERTS

Large calisson,
orange salad with blond raisins.

Manjari chocolate tart.

Frozen clementine,
whipped cream perfumed with
imperial tangerine.

Fresh madeleines cooked
«à la minute», local honey ice cream.

Frozen caramel parfait, diced pear ;
muscovado sugar tuile.

Lemon mousseline with Limoncello,
Bourbon vanilla ice cream,
golden meringue.

Ice creams and sorbets.
Almond tuile.

DRINKS

Water

Evian, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€
Chateldon 10€

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Cuvée Céline... 14€
Rosé 15€

WINE | *Our current selection*

| WHITE WINE | 12cl 75cl |
|--|-------------|
| AOP Languedoc « Manon » Clos Marie 2021..... | 12€ |
| IGP Côtes Catalanes « Sorcières » Domaine Clos des Fées | 50€ |
| IGP Gard Domaine Roc d'Anglade..... | 90€ |
| La sélection de Logan | 15€ |

| ROSÉS WINE | 12cl 75cl |
|--|-------------|
| AOP Côte de Provence « L'Ecorce Buissonnière » Domaine Valérie Courrèges | 12€ 55€ |
| AOP Tavel La Combe des Rieu 2020 | 60€ |
| IGP Gard Domaine Roc d'Anglade 2021..... | 15€ |

| RED WINES | 12cl 75cl |
|---|-------------|
| IGP Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby | 12€ |
| AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits » Domaine Canet Valette | 55€ |
| AOP Terrasses du Larzac « Terre de Jonquières » Domaine Mas Cal Demoura | 70€ |
| La sélection de Logan | 15€ |

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.