

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Ceviche de poissons de Méditerranée au jus de citron, velouté de carottes ; jeunes pousses.

Marinière glacée de moules de Carteau, glace de chou-fleur à la moutarde.

Asperges vertes : velouté à l'estragon, les pointes à la ciboulette, les queues en tagliatelle ; œuf poché.

Anchois demi-sel et sardiñas, purée de piquillos. Mesclun, pamplemousses roses, framboises givrées.

Cœur d'artichaut, vinaigrette de couteaux et cecina.

TT

Terrine de queue de bœuf Camarguaise, escabèche.

Oignons doux des Cévennes, côtes de blette et tomme de brebis, raviole plate au curcuma.

Gras de seiche grillés, ail doux, cubes de poitrine de cochon laqués.

Brandade de morue L'Impé.

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

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

55€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Rouget barbet du Grau-du-Roi, tiges de fenouil, pomme fondante aux olives noires. Bisque de crabe vert.

Filets de maquereaux grillés au barbecue ; nage d'huîtres aux poireaux.

LA TERRE

Bavette Fin Gras du Mézenc. Mousseline de pomme de terre, fondue d'épinards. Sauce Gardian.

Noix de carré de veau à l'origan, laitue braisée. Strozzapreti au parmesan.

FROMAGES

Fromages fermiers . condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Parfait glacé aux fruits confits. Madeleines.

Tarte fine au chocolat Manjari.

Crème caramel.

Macaronade framboise.

Glace stracciatella, soupe de fraises au Campari.

Vacherin Alexandre, marmelade de pamplemousses rosés.

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 « Eolienne »	
Domaine Mas d'Espanet.....	12€ 47€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières »	
Domaine Clos des Fées	50€
IGP Gard	
Domaine Roc d'Anglade 2018.....	115€
La sélection de Logan	15€

LES ROSÉS	12cl 75cl
IGP Pays de L'Hérault	
Domaine Mas Julien.....	15€ 65€
AOP Tavel	
La Combe des Rieu 2020	60€
IGP Gard	
Domaine Roc d'Anglade 2021.....	15€ 70€

LES ROUGES	12cl 75cl
AOP Costières de Nîmes « A°108 »	
Domaine A. Armanet 2021.....	10€
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'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



STARTERS

Ceviche of fish from the Mediterranean Sea with lemon juice, carrot velvety soup ; young salad leaves.

Frozen marinière of mussels from Carteau, cauliflower ice cream with mustard.

Green asparagus : tarragon velvety soup, the tips coated with chive, the tails like tagliatelle ; poached egg.

Semi-salted anchovy and sardiñas, piquillos puree. Mesclun salad, pink grapefruits, frosted raspberries.

Artichoke heart, vinaigrette dressing with razor clams and cecina.

TT

Beef tail terrine à la Camarguaise, escabèche.

Sweet onions from Les Cévennes region, bette and ewe's mik tomme cheese, flat raviola spiced with turmeric.

Grilled cuttlefish, sweet garlic, lacquered pork belly cubes.

Cod brandade L'Impé.

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

38€

STARTER + MAIN DISH + DESSERT

55€

COLD STARTER + HOT STARTER +
MAIN DISH + DESSERT

68€

FISH

Barbet mullet from Le Grau-du-Roi, fennel, potatoes with black olives. Green crab bisque.

Grilled mackerel fillets on the barbecue ; oysters nage with leeks.

MEAT

Flank steak of Fin Gras du Mézenc beef. Potato mousseline / slow-simmered spinach. Sauce Gardian.

Rack of veal perfumed with oregano, braised lettuce.

Strozzapreti pasta with parmesan cheese.

CHEESE

Farm cheeses . seasonings.
Extra cost 12€

DESSERTS

Frozen parfait with candied fruits. Madeleines.

Manjari chocolate tart.

Crème caramel.

Raspberries macaronade.

Stracciatella cheese ice cream, strawberry soup flavoured with Campari.

Vacherin Alexandre, pink grapefruit marmalade.

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 Côtes du Roussillon « Altaïr »
Domaine Mas Amiel 12€
IGP Côtes Catalanes « Sorcières »
Domaine Clos des Fées 50€
IGP Gard
Domaine Roc d'Anglade 2018 115€
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
AOP Costières de Nîmes « A°108 »
Domaine A. Amarnet 2021 10€
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.