

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

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

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

Asperge blanche : 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.

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

Cœur de merlu Basquaise, 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 pommes 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 cuites à la commande.

Tarte fine au chocolat Manjari.

Crème caramel.

Tarte feuilletée de Royal Gala caramélisées, praliné Maison.

Glace stracciatella, gelée et marmelade d'agrumes.

Vacherin Alexandre, lait de coco au tapioca.

Crème de marron au Marc des Côtes du Rhône, chantilly, confiture de mûre, cristal de vent au café.

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 Côtes du Roussillon « Altaïr »
Domaine Mas Amiel 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
AOC Languedoc « Tour de Pierres »
Domaine Ermitage
du Pic Saint-Loup 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.