

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Pâté Marguerite, pain grillé,
confiture d'oignon rouge

Terrine de queue de bœuf
et foie gras ; croque noir

Aubergine Jean André

Poireaux / poivrons verts /
concombres / Murex

Carpaccio de dorade,
tartare d'algues sauvages,
artichaut Macau

Saupiquet de moules de Carteau,
cocos de Paimpol

Tartare de thon rouge et
maquereau de Méditerranée,
gelée anisée

TT

Oignon doux farci Cévenol

Œuf croustillant, velouté iodé

Biscuit de foie gras de canard
à la manzanilla, fregola

Gambas Roussillon,
courgettes à la menthe

Poêlée d'encornets,
pêches de vigne et txistorra

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT
30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
45€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT
60€

LA MER

Brandade de morue L'Impé

Escalope de maigre, rattes et
choux fleur au curcuma

Rôti de lotte lardé de pancetta,
artichauts poivrade, roquette

Soupe de poissons de roche :
vieille, vive, moules de bouchot de l'étang
de Thau, riz de Camargue de Mr Poujol

LA TERRE

Suprême de volaille fermière au
parmesan, petit épeautre

Daube de bœuf, anchois et tapenade

Entrecôte de Galice à partager*
(environ 600g) . *Supplément 50€*

*Purée de pommes de terre à la fleur de
sel de Camargue, sauce Gardian.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments
Supplément 12€

DESSERTS

Crumble de pommes reinettes du
vigan à la carthagène, glace royal gala

Parfait glacé au marc des Côtes du
Rhône, coulis de cassis

Gros calisson, marmelade de
pamplemousses

Macaronade aux figues du Gard

Tarte sablée aux prunes
Reine-Claude de Tarascon

Madeleines cuites à la minute,
glace miel de pays et romarin

Chocolat chaud/glacé (*cuisson 10 min*)

Sponge cake citron, sirop gluant
agrumes, poires au thé Matcha

Arlettes, mirabelles au Kirch

Glaces et sorbets du moment

BOISSONS

Eaux

Vittel, Perrier 50cl 6€ | 1L 8€

Chateldon 10€

Champagnes

Joseph Perrier Brut

Blanc de Blancs 10cl 13€

Rosé 10cl 14€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl

AOP Costières de Nîmes «Vieilles Vignes»
Château de Nages 8€ | 34€

AOC Languedoc « Sainte Agnès »
Domaine Ermitage
du Pic Saint Loup 40€

AOC Chablis
Domaine d'Elise 45€

IGP Côtes Catalanes «Les Calcinaires»
Domaine Gauby 10€ | 60€

LES ROSÉS 12cl | 75cl

IGP Cévennes « Freesia »
Domaine Mas d'Espanet 8€ | 34€

AOC Collioure « Côté Mer »
Domaine de la Rectorie 45€

AOP Coteaux du
Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 50€

AOC Bandol
Château de Pibarnon 10€ | 60€

LES ROUGES 12cl | 75cl

AOP Costières de Nîmes
« Les Grimaudes »
Domaine Kreydenweiss 8€ | 33€

AOC Languedoc « La Clémence »
Domaine Mas Granier 40€

AOC Saumur Champigny
Domaine des Roches Neuves 50€

AOC Morgon
Domaine Marcel Lapierre 10€ | 65€

Prix en euros toutes taxes comprises.
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.