

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

POUR COMMENCER

Pâté Marguerite (150g).
Confiture d'oignons rouges.

Poireaux et couteaux.

Carpaccio de dorade, red meat.

Crèmeux de brocoli,
fenouil et glace moutarde.

Tartare haddock/saumon fumé/
betterave rouge.

TT

Oignon doux farci Cévenol.

Gambas au curry vert,
carottes braisées multicolores.

Encornets, tiges d'aillette,
petit épeautre à l'encre.

Œuf poché à 67°
jambon blanc ibérique.
Purée de radicchio au chorizo.

Soupe du jour.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT
30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
45€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT
60€

LA MER

Brandade de morue Impé.

Terrine de rouget de roche aux graines d'anis.

Poulpe grillé / pancetta
salsifis, chou-fleur.
Rouille.

Mulet du Grau-du-Roi, purée d'épinard ;
beurre au poivre noir.

LA TERRE

Suprême de volaille fermière à la lie-de-vin,
endive braisée.

Daube de bœuf –
toast d'anchois cantabrique.

Poitrine de cochon confite,
patate douce, rémoulade de céleri-rave.

Tête de veau comme en Corrèze,
chou rave . kale . pommes vapeur.
Sauce ravigote.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Parfait glacé verveine, cristal de vent.

Parfait glacé caramel/chocolat Caraïbes,
banane rôtie déglacée à la Carthagène.

Riz Impératrice, kumquats confits.

Mont Ventoux, mousseline de marron
au marc des Côtes du Rhône,
confiture de mûre.

Œufs à la neige, oranges sanguines.

Chocolat Araguani chaud/glacé Impé.
(cuisson 10 min)

Arlette, marmelade de pommes
du Vigan en tandoori.

Glaces et sorbets du moment.

BOISSONS

Eaux

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

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs . 13€
Rosé 14€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Galets Dorés »
Château Mourgues du Grès 8€ | 32€
AOP Languedoc « Les Muriers »
Domaine Mas Bruguière 45€
IGP Côtes Catalanes « Trigone »
Domaine Le Soula 2018 50€
IGP Pays de l'Hérault
« Les Derniers Etat D'Ame »
Domaine Mas Jullien 2017 10€ | 60€

LES ROSÉS 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Galets Rosés »
Château Mourgues du Grès 8€ | 32€
AOC Coteaux du Languedoc « Parenthèse »
Domaine Mas Granier 40€
AOP Coteaux du
Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 50€
IGP du Gard
Domaine Roc d'Anglade 11€ | 70€

LES ROUGES 12cl | 75cl
AOP Costières de Nîmes
« Les Grimaudes »
Domaine Kreydenweiss 8€ | 33€
AOC Languedoc « La Clémence »
Domaine Mas Granier 40€
AOP Faugères « Les Premières »
Domaine Bardi d'Alquier 2016 55€
IGP Pays de l'Hérault « XB »
Terrasse d'Elise 2018 10€ | 60€

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

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