

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Tartare de maigre et maquereau | trévisse et céleri branche.

Aubergine et thon rouge de Méditerranée Paradiso.

Crème glacée de maïs, velouté d'oignons doux des Cévennes à l'oseille.

TT

Gnocchi de petit épeautre, navet blanc au Bleu de Sévérac.

Salpicon de crevettes, oeuf poché à 67°, rattes et concombre au beurre d'herbes fraîches.

Velouté Vert, fondue de poireaux.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

45€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE + PLAT + DESSERT

60€

LA MER

Encornet farci à l'encre, riz rouge de Camargue.

Cabillaud demi-sel parfumé d'anis étoilé, aioli, légumes nature, oeuf mollet.

Maquereau grillé, friture de poivrades, beurre d'anchois, purée de pommes de terre aux algues.

LA TERRE

Pièce de boeuf à partager (environ 800g)
Supplément 20€/pers

Condiment gremolata . chou vert grillé . pommes Coin de Rue.

Poitrine de cochon à la Diable, potimarron. Pommes gaufrettes au curcuma.

Filet de volaille fermière, champignons, crème de topinambours au curry vert.

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Tarte aux noix, sorbet poire.

Panna cotta au romarin, confiture de figue ; tuile aux amandes.

Gâteau au chocolat, coulis de mûre, glace fromage blanc.

Biscuit Aix-en-Provence, mousse de pastèque au Campari.

Croquant glacé vanille, pommes reinette caramélisées.

Glaces et sorbets du jour.

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

AOC Languedoc « Eolienne »
Domaine Mas d'Espagnet 8€

AOP Languedoc « Les Muriers »
Domaine Mas Bruguière 45€

IGP Côtes Catalanes
Domaine Danjou Banessy « Coste » 60€

IGP Côtes Catalanes « Laïs »
Domaine O.Pithon 10€

LES ROSÉS 12cl | 75cl

AOC Languedoc « Les Bermudes »
Domaine Eriane 8€ | 38€

AOC Coteaux du Languedoc « Parenthèse »
Domaine Mas Granier 45€

AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 55€

IGP Pays de l'Hérault
Domaine Mas Jullien 2019 11€ | 70€

LES ROUGES 12cl | 75cl

IGP Côtes Catalanes
« Calcinaires »
Domaine Gauby 10€

AOC Languedoc « La Clémence »
Domaine Mas Granier 40€

AOP Faugères « Les Premières »
Domaine Bardi d'Alquier 55€

AOC Morgon
Domaine Marcel Lapierre 12€

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.