

L'Impé

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Trois huîtres Lefrançois en gelée de betterave rouge fumée, chantilly raifort.
Toast d'oreilles de cochon.

Terrine de foie gras de canard marbrée de figues sèches.
Chutney L'Impé.

Tartare de daurade, huile d'olive, fleur de sel de Camargue ; jus gluant de pamplemousse au cerfeuil.

TT

Velouté de châtaigne au café, œuf poché à 67°, fondue de trévisse.

Marinière de coques, couteaux et poireaux à l'estragon.

Gnocchi au parmesan.

Le potage du jour.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

50€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE + PLAT + DESSERT

65€

LA MER

Poulpe grillé au vin rouge des Corbières, potimarron et topinambours.
Pommes allumettes.

Brandade L'Impé, chou-fleur rôti.

Poissons de Méditerranée pochés dans une bisque de crabe vert.
Aioli.

LA TERRE

Solomillo grillé laqué d'une bigarade, riz noir de Camargue au chou pok-choï.

Quasi de veau rôti à la sauge et au citron, purée de patate douce, oignons rouges.

Blanc de volaille fermière à la crème, oignons doux des Cévennes au curry vert.

L-Bone de bœuf rôti (pour deux).
Diable aux olives Vernède.
Mesclun . pommes Coin de Rue.

Supplément 40€ pour 2

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Macaronade de poires, crème chiboust.

Mont-Ventoux.
Crème de marron, cristal de vent et confiture de mûre.

Glace burrata au Campari, marmelade de pamplemousses, roquette / raisins blonds.

Grosse meringue saupoudrée de thé vert, chantilly.

Gelée d'agrumes, sorbet citron/Grappa.
Biscotti.

Gros calisson, coulis d'orange safrané.

Biscuit roulé
chocolat Guanaja / praliné.

Glaces et sorbets.
Tuile aux amandes.

BOISSONS

Eaux

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

Champagnes (10cl)

Joseph Perrier Brut Blanc de Blancs 14€
Rosé 15€

VINS | La sélection du moment

LES BLANCS

12cl | 75cl

IGP Côtes Catalanes « Calcinaires »
Domaine Gauby 12€
AOC Clairette de Bellegarde
« Cap au Nord »
Domaine Clos des Boutes 45€
IGP Pays du Gard « 45,9 »
Domaine L. Engelvin 50€
La sélection de Logan 12€

LES ROSÉS

12cl | 75cl

VDF « Le vent dans les voiles »
Domaine Valérie Courrège 2020 .. 8€
AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup
Domaine Clos Marie 55€
IGP Pays du Gard
Domaine Roc d'Anglade 60€
IGP Pays de l'Hérault
Domaine Mas Jullien 2019 11€

LES ROUGES

12cl | 75cl

AOP Cairanne « Tradition »
Domaine Alary 12€
AOP Saint Chinian « Une et Mille Nuits »
Domaine Canet Valette 50€
AOP Terrasses du Larzac
« Terre de Jonquières »
Domaine Mas Cal Demoura 65€
La sélection de Logan 12€

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