

L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE



POUR COMMENCER

Assiette de charcuterie ibérique.
guidillas . pain grillé à la tomate.

Tartare de daurade aux aubergines,
mesclun.

Poireaux grillés,
vinaigrette de coquillages au soja.

Velouté glacé de petits pois à la
menthe, burrata, roquette.

Rillettes de sardines,
salade de haricots verts.

TT

Gnocchi au citron,
crème de parmesan, roquette.

Crème d'asperge verte et blanche
à l'estragon, œuf poché à 67°.

Asperges vertes grillées,
mouseline d'oignons doux,
glace au pélaridon.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

53€

ENTRÉE FROIDE + ENTRÉE CHAUDE
+ PLAT + DESSERT

68€

LA MER

Poêlée d'encornets au piment d'Espelette,
poivrons rouges confits, anchois demi-sel.

Cœur de cabillaud
poché à l'huile d'olive Vernède, sauce Vierge.
Purée de pomme de terre aux olives noires.

Muge du Grau-du-Roi au court-bouillon,
fenouil et pois gourmands.
Mayonnaise d'artichaut aux fines herbes.

LA TERRE

Joue de porc ibérique confite / snakée,
piquillos à l'oseille.
Pommes chips.

Epaule d'agneau braisée au romarin.
Petit épeautre du pays de Sault.

Blanc de volaille fermière rôtie au thym citron,
crème de carotte moutardée.

Cœur d'entrecôte grillé Gremolata (origine France).
Sauce Diable.
Pommes Coin de Rue . mesclun.
Supplément 40€ pour 2

FROMAGES

Fromages fermiers, condiments.
Supplément 12€

DESSERTS

Battenberg des Crocodiles.

Café Liégeois.

Feuilletage croustillant,
compote de rhubarbe aux raisins
blonds.

Crème caramel traditionnelle,
salade de fraises.

Crème glacée de petit épeautre,
lamelles d'asperges blanches au miel
de lavande.

Pruneaux et oranges au Costières-de-
Nîmes, parfait glacé à la carthagène.

Macaronade de pamplemousses
confits au romarin, roquette au sucre.

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 Cévennes « À chacun son chenin »
Domaine Mas d'Españet 2020..... 12€

IGP Côtes Catalanes « Sorcières »
Domaine Clos des Féés..... 50€

IGP Pays du Gard
Domaine Roc d'Anglade 90€

La sélection de Logan..... 15€

LES ROSÉS 12cl | 75cl

AOP Côtes de Provence « By Ott »
Domaine Ott 9€

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 Pic Saint-Loup « Arbose »
Domaine Mas Bruguière 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..... 15€

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