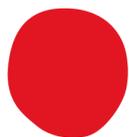
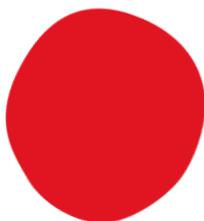




LA LANGOUSTE
sur le fait
MENU



Entre ciel et mer, face aux îles,
la langouste s'invite dans une
cuisine raffinée de partage.





ENTRÉES

S T A R T E R S



Haricots verts – langouste – anchois fumés

Green beans – lobster – smoked anchovies

32

Langouste – tomates anciennes – olives

Lobster – heirloom tomatoes – olives

39

Carpaccio de maigre – vinaigrette florale

Meagre carpaccio – lobster vinaigrette

31

Médaille de langouste – mayonnaise à l'estragon

Lobster medaillon – tarragon mayonnaise

49



PLATS

MAIN COURSE



Tomates farcies à la langouste – riz à la tomate et verveine
Lobster-stuffed tomatoes – tomato and verbena rice

52

Demi-langouste grillée – purée à l'olive – sauce vierge
Grilled half lobster – olive mashed potatoes – virgin sauce

79

Nôtre pâte aux langoustes, coquillages et pistes
Our pasta with lobster, shellfish and calamari

79

Sélection de desserts du jour
Dessert selection

15





COCKTAILS

*sur mesure, accordés à vos envies... et à
votre assiette*

LAVANOU

Un souffle d'été sur les hauteurs du Lavandou en écho aux parfums de notre cuisine.

Liqueur de lavande – Jus de pêche blanche – Crémant de Provence rosé

Lavender liqueur – White peach juice – Rosé crémant de Provence

19

ROCHE NOIR

Un spritz d'auteur, intense, salin et épicé, pour amateurs éclairés.

Vermouth blanc infusé au poivre de timut, au citron et au fenouil – Prosecco

White vermouth infused with Timut pepper, lemon and fennel – Prosecco

19

OR DES LANGOUSTES

Un accord ciselé entre douceur, acidité et amertume, porté par la finesse des bulles.

Liqueur de clémentine – Fleur d'oranger – Bitter Orange – Champagne

Clementine liqueur – Orange blossom – Bitter orange – Champagne

25

BRISE DES LANGOUSTES

*Un gin tonic comme une bouffée d'air marin sur la côte rocheuse,
entre amertume raffinée et éclat botanique.*

Gin Léoube – Citron – Romarin – Tonic

Gin by Léoube – Lemon – Rosemary – Tonic

19

