LA LANGOUSTE

sur le toit

MENU

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

ENTRÉES

STARTERS

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

Médaillon de langouste – mayonnaise à l'estragon
Lobster medaillon – tarragon mayonnaise
49

PLATS

MAIN COURSE

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 !!!

LAVANGOU

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