




LA LANGOUSTE
sur le fait
MENU



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



ENTRÉES

STARTERS



«Tartare» de langouste – soupe fraîche de tomates, concombre et kiwi

Lobster "tartare" – fresh soup with tomatoes, cucumber and kiwi

48

Cameron – délicate mayonnaise à l'estragon

Prawns – delicate tarragon mayonnaise

48

Maigre à cru – leche relevé

Raw maigre – spicy leche de tigre

36

Salade de langouste – anchois – velour de thon

Lobster salad – anchovies – tuna velouté

42



PLATS

MAIN COURSE

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

89

Demi-langouste grillée – linguines, coquillages & pistes
Grilled half lobster – linguini, shellfish & calamari

89

Sélection de desserts du jour

Dessert selection

18

COCKTAILS

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

OR DES LANGOUSTES

Un équilibre audacieux entre vivacité citronnée et épices raffinées.

Vermouth blanc infusé à la verveine, au poivre de Timut, jus citron – Champagne

White vermouth infused with verbena Timut pepper, lemon – Champagne

25

ROCHE FLEURI

Un spritz d'auteur, fruité et doux, pour amateurs éclairés.

Liqueur de melon, jus de pêche de vignes, citron – Prosecco

Melon liqueur, vineyard peach juice, lemon – Prosecco

21

BRISE MARINE

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

Gin Poulpe Bleu – Citron – Sirop Thym & Romarin – Tonic

Poulpe Bleu gin – Lime – Homemade thyme & rosemary syrup – Tonic

21

LE LEVANT

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

Gin 0% – Citron – Bitter Sober 0% – Soda pamplemousse

Gin 0% – Lime – Bitter Sober 0% – Grapefruit Soda

15