



La Langouste
restaurant méditerranéen

ENTRÉES / STARTERS

- Soupe du moment** 12 €
Soup of the moment
- Salade d'artichauts violets et copeaux de parmesan** 14 €
Violet artichoke salad and parmesan shavings 
- Tartare retour de pêche** 15 €
Fish of the day tartar
- Oeuf poché et champignons du moment** 16 €
Poached egg and seasonal mushrooms
- Terrine de foie gras, gelée au Porto et pain maison** 19 €
Foie gras terrine, Port wine jelly and home-made bread

CÔTÉ MER / SURF

- Ravioles de gambas, émulsion de bisque de crustacés** 22 €
Gambas ravioli, emulsion of crustaceans bisque
- Cabillaud, panais rôti au beurre noisette, légumes anciens et émulsion safranée** 26 €
Cod, roasted parsnip in brown butter, ancient vegetables and saffron emulsion
- Saint-Jacques, riz vénéré et crème de champagne au vieux parmesan** 29 €
Scallops, black venere rice and champagne cream with old parmesan
- Pêche du jour (selon arrivage)**
Fishing of the day



NOTRE VIVIER / OUR FISH TANK

- Homard grillé et risotto à la bisque (1 pers./2 pers.)** 69 € / 109 €
Grilled lobster and risotto with bisque
- Langouste grillée et risotto à la bisque (1 pers./2 pers.)** 119 € / 199 €
Grilled langouste and risotto with bisque



: plat végétarien / suitable for vegetarians