

LANGOSTERIA



Menù Degustazione

Gazpacho
Datterino rouge et jaune

Gamberi rossi de Sicile
Câpres et citron vert

Sashimi de Sériole de la Mer Méditerranée
Sauce jalapeño

Tiepido di mare
Langoustines, gambero rosso, poulpe et seiche

Rouget barbet croustillant
olive taggiasche et datterino roti

Tagliatelle avec langoustines royales
Oignons nouveaux et basilic

Tiramisù

160 par personne
Le menu dégustation est destiné à tous les convives.

Bar à huîtres

Plateau Langosteria
*10 huîtres, 6 crustacés de Sicile,
clams, praires, amandes et bulots*

Huître Perle Noire n.3
Cadoret

Huître Régal n.3
Famille Boutrais

Huître La Lune n.3
Cadoret

Langoustine
de Sicile

Gambero rosso
de Sicile

Signature

Tiepido di mare
*Langoustines, gambero rosso,
poulpe et seiche*

Riz croustillant à la milanese
Avec gambero rosso

Carpaccio de thon rouge
Aubergines et San Marzano

Frittura Langosteria
Mayonnaise au wasabi

Tartare de langoustines
Foie gras et Sauternes

King Crab 2007
Special Edition

Cena

Entrées

Sashimi de sériole
Sauce jalapeño

Carpaccio de bar de ligne
À la siciliana

Tagliata de daurade royale
Tomates et basilic

Les trois tartares
Poissons et crustacés

Gamberi rossi de Sicile
Câpres et citron vert

Seppia e piselli
Seiche rôtie et petit pois

Poulpe de Galice au charbon
Pommes de terre et paprika

Gazpacho avec langoustines
Datterino rouge et jaune

Mazzancolle à la catalana
Mazzancolle de Sicile

Ventrèche de sériole au charbon
Huile à la tomate rôtie

Secondi

Chateaubriand de mérout pers.
noir au charbon
Minimum 2 personnes

Rouget barbet croustillant
olive taggiasche et datterino roti

Daurade royale gratinée
Poivrons et vongole veraci

Gambero rosso royales pers.
all'arrabiata
Service pour 2 personnes

Homard bleu nature
Huile citronnée, piment fermenté

Pasta

Paccheri avec bar de ligne pers.
câpres, olives et citron
Minimum 2 personnes

Agnolotti au mérout noir
Sauce cacciucco

Gnocchi avec gambero rosso
Datterino et basilic

Tagliatelle et langoustines
royales
Oignons nouveaux et basilic

Linguine avec homard bleu
Homard bleu de Bretagne

Verdure

Poivrons corno di bue rôtis	Aubergines perline rôties	Courgettes à la scapece	5 légumes au charbon
--------------------------------	------------------------------	----------------------------	-------------------------