

La Terrasse du Langoustier

vous propose son menu d'exception



Sur la terrasse du Langoustier
le chef a sélectionné pour vous
les meilleurs produits Corse et les cuisine devant vous
pour votre plus grand plaisir

Nos Champagnes – 75 cl

- Brut - Jacquesson** **230 €**
Cuvée 735 dégorgeement Tardif
Un champagne vineux qui offre une belle complexité aromatique
conduit par une ligne minérale qui apporte fraîcheur et finesse
- Extra Brut - Hugues Godmé** **200 €**
Champs Saint Martin - 2008
Un champagne original de propriétaire élaboré à base de Pinot
noir qui développe puissance et élégance
- Extra Brut - Moussé Fils** **95 €**
Extra Or d'Eugène
Un champagne qui offre des notes consensuelles de fruits du
verger

Menu à 260€

L'assiette de Jambon Corse affiné 3 ans



**Langouste entière grillée
accompagnée de ses légumes à la plancha**



L'assortiment de 4 fromages Corse



**Brunoise de fraises, mousse d'huile d'olive,
jus de basilic et sorbet au cédrat**

Le menu à 160€

L'assiette de Jambon Corse affiné 3 ans



**Demi-Langouste entière grillée
accompagnée de ses légumes à la plancha**

ou

**Pièce de Bœuf de Kobe,
catégorie 5 origine Japon**



L'assortiment de 4 fromages Corse



**Brunoise de fraises, mousse d'huile d'olive,
jus de basilic et sorbet au cédrat**

La sélection des vins

Nos Vins Blancs – 75 cl

- Bourgogne - Puligny-Montrachet** **150 €**
Les levrons 2015
Les premières notes empyreumatiques s'affinent rapidement pour dévoiler des arômes d'épices, de brioches afin de laisser s'exprimer la finesse des grands chardonnay de Bourgogne.
- Corse Figari - Clos Canarelli 2009** **95€**
Un vin blanc éclatant qui arbore une robe jaune or et exprime des arômes intenses de pommelasses et de fruits exotiques
- Corse Patrimonio - Orenca de Gaffory** **86 €**
Cuvée signature 2013
Un vin blanc puissant qui dans ses jeunes années se dévoile de façon assez minérale aux arômes de fleurs blanches flatteur et où l'élevage apporte complexité et de la rondeur en bouche

Nos vins Rouges – 75 cl

- Cote du Rhône - Châteauneuf du pape** **210 €**
Le vieux télégraphe 2005
Un vin à pleine maturité qui a su mêler puissance et élégance. Des arômes sauvages et animal avec un grain de tanin assoupli par les années qui offre un toucher rond et souple
- Corse Patrimonio - Clos Signadore 2013** **107€**
Issu du cépage Niellucio c'est un vin rouge riche et juteux aux arômes de fruits noirs intenses soutenus par une trame tannique ferme
- Corse Sartène - Domaine Fiumicicoli** **78 €**
Cuvée Vassillia 2007
Un vin particulièrement expressif aux notes de fruits rouges confiturés qui se dévoile comme un vin riche pleins de gourmandise

Renseignez-vous
sur l'accord mets et vins de notre sommelier
au prix de 60€