

PRODIGUE DE SES ATOUTS, NOTRE BELLE RIVIERA NOUS FAIT PROFITER DE SES BIENFAITS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

À CHAQUE SAISON SES DÉLICES ; EN NOS POTAGERS ET EN MÉDITERRANÉE !

DEPUIS SIX ANS DÉJÀ, ELSA LUI REND HOMMAGE. FRUIT D'UN PARCOURS GASTRONOMIQUE QUI COMMENCE PAR LA SÉLECTION DES MEILLEURS PRODUITS, TOUS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, ÉTANT RECONNU ET CERTIFIÉ PAR LE TROISIÈME NIVEAU ÉCOCERT, GAGE DE RESPECT ET DE CONSTANCE DE QUALITÉ. ELSA, C'EST AUSSI UNE ÉTOILE DÉCERNÉE PAR LE GUIDE MICHELIN, UNE CONFIANCE RENOUVELÉE ANNÉE APRÈS ANNÉE DEPUIS 2014.

TOUS LES PRODUITS QUE VOUS DÉGUSTEREZ SONT LOCAUX ET DE SAISON. NOS POTAGERS BIOLOGIQUES NOUS FOURNISSENT HERBES, FRUITS ET LÉGUMES, ET NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC DES PRODUCTEURS ET PÊCHEURS DE LA RÉGION. LÉGÈRE ET COLORÉE PAR NATURE, NOTRE CARTE S'INSCRIT DANS LA TRADITION MÉDITERRANÉENNE, DE LA PROVENCE AUX CÔTES ITALIENNES. UNE CUISINE GOURMANDE, MODERNE ET AUTHENTIQUE, UNE CUISINE QUE NOUS VOULONS JUSTE ET GÉNÉREUSE.

ELSA, C'EST ENFIN UNE PHILOSOPHIE, UN MODE DE VIE. RESPECTER LA NATURE, RESPECTER SON CORPS, MANGER SAINEMENT ET SURTOUT Y PRENDRE PLAISIR : VOILÀ LE BIEN-ÊTRE AUQUEL NOUS ASPIRONS !



PAOLO SARI
THE BIO CHEF

PIERRE-JEAN RICARDONI, DIRECTEUR DU RESTAURANT,
ET TOUTE L'ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE À NOTRE TABLE.



Imprimé sur papier recyclé et FSC (sources mixtes)





Nos SIGNATURES

ENTRÉES

BIO SAMA TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DU POTAGER	32 €
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO, MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET CAVIAR NACCARI	59 €
SAINT-JACQUES FUMÉES, DAIKON CONFIT, JUS DE CRUSTACES, TRUFFE	48 €
PRIMEURS TERRE & MER, VELOUTE DE POMME DE TERRE	32 €
ASPERGES VERTES AUX AGRUMES ET SABAYON D'ASPERGES BLANCHES, "ACETO BALSAMICO DI MODENA" 25 ANS	29 €
PISSALADIÈRE DE PETITS POIS ET FEVETTES, CHIPS D'OIGNON ET BETTERAVE, CRÈME DE FROMAGE DE CHEVRE	25 €

PÂTES ET RIZ

SPAGHETTI A LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN	46 €
TAGLIOLINI NOIRS AU CAVIAR, PETITS POIS ET ESSENCE DE MOULE	65 €
ARTICHAUTS DU JARDIN DE ROQUEBRUNE VILLAGE	35 €
RISOTTO AU BRILLAT-SAVARIN CHIPS DE CELERI, POIRE CONFITE, POUDRE DE NOIX	39 €

POISSONS ET VIANDES

PECHE DU JOUR ET LEGUMES EN DIFFÉRENTES CUISSONS BISQUE DE LANGOUSTINES	75 €
DOS DE BACALAO, SAUCE VERTE, CAVIAR	69 €
ROUGET DE ROCHE DE NOS CÔTES, COULIS DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES	59 €
BOLLITO MISTO, PURÉE DE LENTILLES, LÉGUMES GLACÉS, MOUTARDES DE FRUITS	65 €
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE PALETTE DE LÉGUMES CONFITS	74 €
COCHON DE LAIT CROQUANT, ÉCHALOTE AU VIN ROUGE	68 €

DESSERTS

SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE	29 €
MILLEFEUILLE CARAMELISE AU CITRON ET SORBET	26 €
RENCONTRE DE DEUX GRANDS CLASSIQUES SAINT-HONORÉ ET TIRAMISÙ	26 €
REVE DE CAPPUCCINO	29 €
SAVARIN DE RIZ AU LAIT, GLACE AU VIEUX CALVADOS, SAUTE DE POMMES ET RAISINS A LA CANNELLE	26 €

NOTRE CHEF SOMMELIER SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR PRÉSENTER UNE
SÉLECTION DE VINS AU VERRE AFIN DE SUBLIMER L'ENSEMBLE DE CES PLATS.

MENU DU MARCHÉ

PROPOSÉ AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS.
VARIANT AU GRÉ DU MARCHÉ DU JOUR, IL SE COMPOSE D'UNE ENTRÉE,
D'UN PLAT ET D'UN DESSERT, CAFÉ ET MIGNARDISES.
58 € PAR PERSONNE

MENU DÉCOUVERTE

PROPOSÉ AU DÉJEUNER LES SAMEDI, DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉS,
AINSI QU'AU DÎNER, CHAQUE SOIR.
UNE PLONGÉE DANS L'UNIVERS PAOLO SARI À TRAVERS 6 PLATS
MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES À TABLE
128 € PAR PERSONNE

ASPERGES AUX AGRUMES ET SABAYON
ARTICHAUTS DU JARDIN DE ROQUEBRUNE VILLAGE
PECHE DU JOUR ET LEGUMES EN DIFFÉRENTES CUISSONS
BISQUE DE LANGOUSTINES
COCHON DE LAIT CROQUANT,
ECHALOTE AU VIN ROUGE
SURPRISE AU MIEL
MILLEFEUILLE CARAMELISE AU CITRON ET SORBET
CAFÉ ET MIGNARDISES

MENU TRADITION

UNIQUEMENT AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES À TABLE.
UN VOYAGE SENSORIEL DE 8 PLATS "SIGNATURE" AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE.
158 € PAR PERSONNE

BIO SAMA, TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DU POTAGER
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO,
MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET CAVIAR NACCARI
PRIMEURS TERRE & MER, VELOUTE DE POMMES DE TERRE
TAGLIOLINI NOIRS AU CAVIAR ET PETITS POIS, ESSENCE DE MOULES
ROUGET DE ROCHE DE NOS COTES,
COULIS DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
PALETTE DE LEGUMES CONFITS
SURPRISE AU MIEL
SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE
CAFÉ ET MIGNARDISES

UN ACCORD METS ET VINS PEUT VOUS ÊTRE PROPOSÉ
PAR NOTRE CHEF SOMMELIER
AINSI QU'UNE SÉLECTION DE VINS AU VERRE POUR SUBLIMER
LA CRÉATIVITÉ DE PAOLO SARI.