

PRODIGE 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 !

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



Imprimé sur papier recyclé et FSC (sources mixtes)





NOS SIGNATURES

ENTRÉES

BIO SAMA TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DE MON JARDIN	32 €
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO, MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'ABRICOT ET CAVIAR NACCARI	59 €
SAINT-JACQUES FUMÉES, DAÏKON CONFIT, JUS DE CRUSTACÉS, TRUFFE	48 €
ESPADON ROSE DOUCEMENT FUMÉ, GLACE AU THON, ESPRIT DE GINGEMBRE ET CÈLERI	32 €
PISSALADIÈRE AU BASILIC ET TOMATES EN COULEUR, FILETS D'OIGNONS ET ANCHOIS, GLACE TOMATE ET MOZZARELLA	29 €
LA MER ET SON VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE NOUVELLES	28 €

PÂTES ET RIZ

SPAGHETTI À LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN	46 €
TAGLIOLINI AU CONFIT DE RASCASSE, TOMATES DÉLICATEMENT EPICÉES	39 €
SPAGHETTO NON SPAGHETTO !	35 €
RISOTTO AUX STIGMATES DE SAFRAN, SON JARDIN DE BŒUF	39 €

POISSONS ET VIANDES

COMPOSITION DE LA PÊCHE DU JOUR ET LÉGUMES EN TOUTES CUISSONS BISQUE DE LANGOUSTINES	75 €
BACALAO PARFUMÉ, POMMES DE TERRE À LA SAUCE VERTE CHAPEAU DE CAVIAR	69 €
ROUGET DE ROCHE DE NOS CÔTES, LAGON DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES DU JARDIN	59 €
OSSOBUCO DE LOTTE AUX HERBES DE PROVENCE PURÉE DE CAROTTE ET CURCUMA, AUBERGINES CARAMÉLISÉES	65 €
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE PALETTE DE LÉGUMES CONFITS ET LEUR PURÉE	74 €
COCHON DE LAIT CROQUANT, ÉCHALOTE AU VIN ROUGE	68 €

DESSERTS

SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE	29 €
RENCONTRE DE DEUX GRANDS CLASSIQUES, SAINT HONORÉ ET TIRAMISU	26 €
POIRE BELLE HÉLÈNE COLLECTION 2019	26 €
FANTAISIE DE FRUITS ROUGES	26 €
LA PÊCHE DE MURANO ET SON COULIS	29 €

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 DÉGUSTATION

PROPOSÉ AU DÉJEUNER LES SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS,
UN VOYAGE CULINAIRE À TRAVERS 4 PLATS
MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS À TABLE
98 € PAR PERSONNE

FILET DE SÉRIOLE DES PROFONDEURS LÉGÈREMENT FUMÉE,
POMME AU ROMARIN, GLACE AU THON

TAGLIOLINI AU CONFIT DE RASCASSE,
TOMATES DÉLICATEMENT ÉPICÉES

CARRÉ D'AGNEAU CUIT EN CASSEROLE,
AUBERGINES, CRÈME DE PRUNES, ÉCHALOTES AIGRE-DOUCE

COMPOSITION DE FRUITS ROUGES,
SORBET À LA CERISE

CAFÉ ET MIGNARDISES

MENU DÉCOUVERTE

PROPOSÉ AU DÉJEUNER LES SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS,
AINSI QU'AU DÎNER, CHAQUE SOIR.
UN VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS 6 PLATS
MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES À TABLE
128 € PAR PERSONNE

PISSALADIÈRE AU BASILIC ET TOMATES COLORÉES, FILETS D'ANCHOIS ET
D'OIGNONS, GLACE TOMATE ET MOZZARELLA

TAGLIONI AU CONFIT DE RASCASSE,
TOMATES DÉLICATEMENT ÉPICÉES

PÊCHE DU JOUR ET LÉGUMES EN DIFFÉRENTES CUISSONS
BISQUE DE LANGOUSTINES

COCHON DE LAIT CROQUANT,
ÉCHALOTE AU VIN ROUGE

SURPRISE AU MIEL

FANTAISIE DE FRUITS ROUGES

CAFÉ ET MIGNARDISES

MENU TRADITION

UNIQUEMENT AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES À TABLE.
UN VOYAGE GASTRONOMIQUE 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

SPAGHETTI À LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN

ROUGET DE ROCHE DE NOS CÔTES,
COULIS DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES

LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
PALETTE DE LÉGUMES 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 VOS METS.