

# ELSA



LA TRÈS BELLE ANNONCE DE LA SAISON :

L'ARRIVÉE DE LA CHEFFE MELANIE SERRE AUX COMMANDES DU RESTAURANT ÈLSA,  
AU MENU : UNE CUISINE FAISANT LA PART BELLE AU PRODUIT, À L'HARMONIE DES  
SAVEURS, DES COULEURS, ET À LA GÉNÉROSITÉ.

ÈLSA, EST LE TOUT PREMIER RESTAURANT CERTIFIÉ « 100% BIOLOGIQUE ET PÊCHE  
SAUVAGE » PAR ÉCOCERT, LABEL DE RÉFÉRENCE.

ÈLSA, C'EST AVANT TOUT UNE CUISINE SAVOUREUSE, DE SAISON, FAITE DE PRODUITS  
LOCAUX, ISSUE DE NOS POTAGERS BIOLOGIQUES DE PROXIMITÉ OÙ NOS FRUITS ET  
LÉGUMES POUSSENT À KILOMÈTRE 0.

LES POISSONS ET VIANDES PROPOSÉS S'INSCRIVENT ÉGALEMENT DANS UNE  
DÉMARCHE DURABLE D'UTILISATION COMPLÈTE DU PRODUIT AVEC RESPECT ET  
RECONNAISSANCE POUR CE QUE LA TERRE ET LA MER NOUS DONNENT.

UNE CUISINE CONSCIENTE SUR LE PLAN ÉCOLOGIQUE.

ÈLSA, C'EST AUSSI UNE PHILOSOPHIE, UN MODE DE VIE.

RESPECTER LA NATURE, RESPECTER SON CORPS, SE NOURRIR SAINEMENT ET SURTOUT  
Y PRENDRE PLAISIR.

BONNE DÉGUSTATION!

PIERRE-JEAN RICARDONI, DIRECTEUR DU RESTAURANT,  
ET SON ÉQUIPE.

# CARTE

## ENTRÉES



### DE LA TERRE

CAROTTE AU CUMIN, PESTO DE FANES,  
JUS RAFRAÎCHI À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE



25 €

HARICOTS VERTS, LÉGER BOUILLON ÉPICÉ, » ŒUF COQUE SANS COQUE »  
AUX ÉCLATS D'AIL FRIT



28 €



### DE LA MER

MAQUEREAU MI CUIT À LA FLAMME, CRÈME DE FENOUIL ET SALADE CROQUANTE  
VINAIGRETTE CITRONNÉE AU CURCUMA

28 €

HOMARD BLEU EN PASTILLA, BISQUE ÉPICÉE AUX ZESTES D'AGRUMES,  
JEUNES POUSES

75 €

DAURADE ROYALE EN CEVICHE, NECTARINE, OIGNONS ROUGES  
ET JUS AUX HERBES FRAICHES



58 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE

 OLÉAGINEUX

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

# CARTE

## POUR SUIVRE...

### DE LA TERRE



RISOTTO AU PIMENT FUMÉ, LÉGUMES D'ÉTÉ CRUS ET CUITS,  
FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA  

42 €

FLEUR DE RAVIOLI, JUS IODÉ À LA TOMATE, FRICASSÉE DE RASCASSE  
ET COPEAUX D'OLIVES NOIRES

56€



### DE LA FERME

TRAVERS DE PORC LAQUÉ AU SOJA, SÉSAME ET CÉBETTE,  
POUSSES D'ÉPINARD DU DOMAINE D'AGERBOL 

42€

FILET DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES, CURRY DE BETTERAVES  
ET OIGNONS NOUVEAUX GRILLÉS

58€



### DE LA MER

SAINT-PIERRE EN BOURRIDE, COURGETTES,  
FÉVETTES ET SARRIETTE À L'HUILE D'OLIVE

75€

ROUGET DE MÉDITERRANÉE EN FILET, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE,  
JEUNE ROQUETTE POIVRÉE ET CONDIMENT À L'AIL NOIR

65 €

POISSON DE PÊCHE LOCALE, À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES,  
JEUNES LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE VIERGE    
PRIX PAR PERSONNE

85 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE

 OLÉAGINEUX

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

# CARTE

## DOUCEURS



PÊCHES CONFITES, SABLÉ BRETON ET CHANTILLY AU BASILIC,  
SORBET À LA PÊCHE JAUNE

26 €

BABA, CHANTILLY À LA ROSE, RHUBARBES CONFITES ET  
INFUSION DE PÉTALES 

28 €

VACHERIN AUX FRUITS ROUGES ET À LA VERVEINE, MERINGUE AU POIVRE NOIR,  
SORBET FRAISE  

27 €

CHOCOLAT-NOISETTES, CRÉMEUX, CRUMBLE, PRALINÉ  
ET GLACE AU PERSIL SIMPLE

26 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE

 OLÉAGINEUX

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

# MENUS

---

## MENU DU MARCHÉ

PROPOSÉ AU DÉJEUNER LE MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI.

---

VARIANT AU GRÉ DU MARCHÉ DU JOUR, IL SE COMPOSE D'UNE ENTRÉE  
D'UN PLAT ET D'UN DESSERT.

CAFÉ ET MIGNARDISES

68 € PAR PERSONNE

## MENU INSPIRATION

PROPOSÉ AU DÉJEUNER LE SAMEDI, DIMANCHE ET 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.  
EAUX FILTRÉES INCLUSES.

88 € PAR PERSONNE

## MENU DÉGUSTATION

PROPOSÉ AU DÎNER UNIQUEMENT ET POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

---

DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS GASTRONOMIQUE DE NOTRE CHEFFE  
MÉLANIE SERRE, AU TRAVERS D'UNE DÉGUSTATION EN 5 SERVICES.

CAFÉ ET MIGNARDISES

138 € PAR PERSONNE