

ELSA



LA TRÈS BELLE ANNONCE DE LA SAISON ;
L'ARRIVÉE DU CHEF BENOÎT WITZ AUX COMMANDES DU RESTAURANT ÉTOILÉ ELSA.
AU MENU : UNE GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE BIOLOGIQUE FAISANT LA PART
BELLE AUX PRODUITS LOCAUX ET RÉGIONAUX, POUR UNE CUISINE SIMPLE,
GÉNÉREUSE ET ANCRÉE DANS SON TERROIR.

ELSA, C'EST LE PREMIER RESTAURANT ÉTOILÉ BIOLOGIQUE CERTIFIÉ DEPUIS 2013,
TOUS LES PRODUITS SONT LOCAVORES ET DE SAISON.

NOS POTAGERS BIOLOGIQUES FOURNISSENT HERBES, FRUITS ET LÉGUMES, ET NOUS
TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC DES PRODUCTEURS ET PÊCHEURS DE LA RÉGION.

ELSA, C'EST AUSSI UNE ÉTOILE DÉCERNÉE PAR LE GUIDE MICHELIN, UNE
CONFIANCE RENOUVELÉE ANNÉE APRÈS ANNÉE DEPUIS 2014.

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 SOUHAITENT LA BIENVENUE À NOTRE TABLE.



CARTE



LE POTAGER



TOMATES DE COULEURS ET PÊCHE EN FRAICHEUR, BASILIC CITRON  	30€
CROQUANT DE LÉGUMES D'ÉTÉ, CAVIAR D'AUBERGINE AUX HERBES DU POTAGER  	36€
CANNELLONI CONCOMBRE & AMANDE, THON CUIT ET CRU DE NOS CÔTES	42€
COURGETTE VIOLON EN SABLÉ PARMESAN, LES FLEURS EN BEIGNETS	34€



LES PRODUITS DE LA MER



ENCORNET DE MÉDITERRANÉE, FENOUIL ET GAMBERONI DU GOLFE DE GÊNES 	56€
CRUSTACÉS, CALAMARS ET COQUILLAGES, RAVIOLES À L'ENCRE DE SEICHE	78€
POISSON DE PÊCHE LOCALE, GARNITURE RIVIERA, SAUCE VIERGE 	69€
PÂTES MAISON, RASCASSE, JUS DE BOUILLABAISSE	45€


LES PRODUITS DE LA FERME



BŒUF MARINÉ, LÉGUMES DE NOS JARDINS & CONDIMENTS TARTARE	66€
VOLAILE FERMÈRE GRILLÉE, POIVRON DOUX, POMMES SOUFFLÉES 	48€
AGNEAU RÔTI, GARNITURE ESTIVALE ET PANISSES 	74€
FROMAGES DE L'ARRIÈRE-PAYS, SALADE MESCLUN	25€

LES GOURMANDISES



FRUITS DE SAISON, CRÈME GLACÉE, CRUMBLE NOISETTE CITRON 	26€
SOUFFLÉ AUX AMANDES, BLANC-MANGER, GLACE AU LAIT D'AMANDE	29€
MELON DE PROVENCE RAFRAICHI, FLEUR DE COURGETTE, CANOLI RICOTTA	25€
FRUITS ROUGES DU MOMENT, GLACE ROQUETTE MIEL, PAIN DE GÊNES	32€

 VEGAN

 GLUTEN FREE

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

MENUS

MENU INSPIRATION

PROPOSÉ AU DÉJEUNER

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

78 € PAR PERSONNE

MENU DÉGUSTATION

PROPOSÉ AU DÎNER.

DÉCOUVERTE D'UN PRODUIT PHARE AU TRAVERS DE DÉCLINAISONS EN 5 PLATS

128 € PAR PERSONNE

MENU VOYAGE EN TERRE DE VINS

PROPOSÉ AU DÎNER.

UNE EXCURSION GASTRONOMIQUE AUTOUR DE LA VIGNE EN 5 PLATS ÉLABORÉS À PARTIR
D'UNE SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CHEF SOMMELIER

188 € PAR PERSONNE