

ELSA

HOMMAGE À LA MER



Depuis mon plus jeune âge,
j'ai été baigné dans l'environnement marin.


Avec Elsa, nous avons voulu rendre hommage
aux artisans de la mer qui vous transportent
entre le grand large et les profondeurs de l'océan.

Nos menus sont conçus pour faire résonner
son écosystème tel le chant envoûtant des sirènes
si unique, mystérieux et captivant..."

Marcel Ravin

LA CARTE

JARDIN MARIN

	Panko de sardines, olive citron et mayonnaise miso blanc	28
	Caviar d'aubergines, poulpe et sauce X.O.	38
	Foie gras de lotte & canard aux algues Nori, pieds de cochon et fruits d'été	36
	Récolte végétale des bords de mer et des hauteurs du Domaine d'Argebol, œufs de poisson	39
	Mille et une feuille de Gamberoni, thon gras et tobiko, pain de seigle	84
	Flan marin, marinière de tomates, boulgour, pop-corn d'algues et glace au persil	28
	La voile blanche	32
	Pêche blanche, seiche, burrata et ajoblanco	

AU GRÉ DES COURANTS



	Tassergal à la flamme	54
	Condiment terre et mer, fins ravioli aux coquillages	
	Liche et homard en courte nage arc en ciel, pâtes mixtes aux haricots verts	78
	Denti au Kombu, sauce paloise et courgettes plurielles	88
	Langoustine à la vapeur d'eau de mer, risotto de cèpes, amarante et livèche	98

TERRE EN VUE



	Filet de bœuf charolais cuit sur galets de pierres chaudes, pommes de terre grenaille aux tétragones	60
	Canette demi-sel	52
	Condiment huître et shiso, navet au saké kenbishsi "mizuho" et oignons roses de Menton	
	Agneau en croûte de sable, haricots "yeux noirs" et criste marine, jus d'agneau au garum d'anchois	54

CÔTÉ SUCRÉ



	Trois tiers au chocolat et caviar lacté	32
	Fruits des vergers, fenouil marin et glace courgette au jasmin	26
	Cristalline de riz aquarello, caramel laitier à la fleur de sel et framboises	19
	Îles flottantes à la confiture d'algues, spiruline et maracudja	22

Notre chef sommelier se tient à votre disposition
pour présenter une sélection de vins au verre afin de sublimer l'ensemble de ces plats

Listes des allergènes à disposition - Prix en euros - Taxes et service inclus

MENU DÉGUSTATION SOIR

Pescétarien

185

PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS GASTRONOMIQUE
DE NOTRE CHEF MARCEL RAVIN
AU TRAVERS D'UNE DÉGUSTATION EN 6 SERVICES

Poisson | Coquillage | Crustacé
avec un ravioli plin, farce de rouget grondin, jus de bouillabaisse

Foie gras de lotte & canard aux algues
Nori, pieds de cochon et fruits d'été

OU

La voile blanche
pêche blanche, seiche, burrata et ajoblanco

Le pain ciabbata aux algues et cardamome verte

Tassergal à la flamme
condiment terre et mer, fins ravioli aux coquillages

Canette demi-sel
condiment huître et shiso,
navet au saké kenbishi "mizuho" et oignons roses de Menton

Lacté d'agrumes de la Riviera

Cristalline de riz aquarello,
caramel laitier à la fleur de sel et framboises

