

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

