

# ELSA



LA TRÈS BELLE ANNONCE DE LA SAISON ;  
L'ARRIVÉE DE LA CHEFFE MANON FLEURY AUX COMMANDES DU RESTAURANT ÉTOILÉ  
ELSA.

AU MENU : UNE GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE FAISANT LA PART BELLE AUX  
PRODUITS LOCAUX ET RÉGIONAUX, POUR UNE CUISINE SIMPLE,  
GÉNÉREUSE ET ANCRÉE DANS SON TERROIR.

ELSA, EST LE TOUT PREMIER RESTAURANT 100% BIOLOGIQUE ET PÊCHE SAUVAGE.  
NOS POTAGERS BIOLOGIQUES FOURNISSENT HERBES, FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON,  
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.

NOTRE CARTE EST ÉLABORÉE DANS UNE DÉMARCHE DURABLE D'UTILISATION  
COMPLÈTE DU PRODUIT. DE LA TÊTE À LA QUEUE, DU FRUIT AU NOYAU, DE LA FLEUR À  
LA FEUILLE.

DANS L'ATTENTE DE VOUS ACCUEILLIR À NOTRE TABLE,

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

# CARTE

## CRUS



### DE LA TERRE

TOMATE ET GROSEILLE, BRIOCHE TOASTÉE   28 €

AUBERGINE, GELÉE AU CITRON ET CHAIR DE FIGUES    29 €

CONCOMBRES ET CORNICHONS, RICOTTA, MÛRES SAUVAGES ET LAURIER   26 €



### DE LA MER

SARDINES À LA SICILIENNE, PERSIL ET RAISINS SECS  32 €

BONITE MARINÉE, PASTÈQUE ET POIVRON ROUGE  36 €

MAQUEREAU GRILLÉ ET LAQUÉ AU MIEL, PRUNES ET SÉSAME   32 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE

 OLÉAGINEUX










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

# CARTE

## CUITS



### DE LA TERRE

- TOURTE AUX LÉGUMES DE FIN D'ÉTÉ, JUS LÉGUMIER  34 €
- SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE, VIERGE AUX CÂPRES ET COULIS D'HERBES   32 €
- RAGOÛT DE FLEURS DE COURGETTES, ORGE ET HARICOTS COCOS   32 €
- RAVIOLI COURGE ET CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ INFUSÉ AUX HERBES   34 €
- PÂTES FRAICHES À LA FARINE DE SARRASIN, MAIS GRILLÉ ET ESTRAGON   32 €




### DE LA FERME

- VOILAILE POCHÉE, CRÈME DE RIZ ET CHAMPIGNONS RÔTIS   52 €



### DE LA MER

- LOUP DE MÉDITERRANÉE, AUBERGINE CONFITE ET HARISSA  75 €
- MOULES DE MÉDITERRANÉE, POMMES DE TERRE ET CAROTTE, HUILE DE PIMENT, PETIT ÉPEAUTRE ET SARRASIN, VIERGE À LA CORIANDRE 48 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE





 OLÉAGINEUX


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

# CARTE

## DOUCEURS



FIGUE POCHÉE, FLAN AU SARRASIN ET INFUSÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER	30 €
NOIX CARAMELISÉES, BISCUIT VAPEUR, CRÈME AU MIEL 	26 €
GLACE AU MÉLILOT, COURGE CONFITE, TUILE D'AVOINE  	24 €
PRUNE, GLACE RICOTTA, MOELLEUX AU CITRON ET THYM 	28 €

 VÉGÉTARIEN

 GLUTEN FREE

 OLÉAGINEUX

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 DE L'UNIVERS GASTRONOMIQUE DE NOTRE CHEFFE MANON FLEURY AU  
TRAVERS D'UNE DÉGUSTATION EN 5 SERVICES

138 € 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 CHEFFE SOMMELIER

198 € PAR PERSONNE