

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



Araignée de mer, asperge blanche, yuzu, kiwi, fenouil	42
Jardinière de légumes de printemps à la poutargue de thon rouge, jus terre-mer	42
Pithiviers de sole, épinards, morilles au vin de paille	48
Carpaccio de betterave crapaudine, fraises, caviar Casparian Golden Imperial	52
Huîtres "Perle de Monaco" froide et chaude, ormeaux meunière, popcorn d'algues	56
Marinière de poisson gras, œufs de poissons volants, fleurs de nos jardins, asperge verte	48

AU GRÉ DES COURANTS



Céleri iodé au plancton, petits pois, émulsion de bouillabaisse et chipirons à l'ail noir	54
Thon Rossini, jus marin et végétal, chou-fleur grillé et frit	82
Langoustines à la vapeur d'eau de mer risotto primavera, olive Taggiasche déshydratée	75
Saint-Pierre clouté au laurier, sabayon à l'oseille Belleville, ravioli de poireau aux coquillages	59
Homard confit à l'huile de carcasse fumée, oignon rose de Menton, carottes des sables	82

TERRE EN VUE



Bœuf Wagyu cuit sur les galets de pierre chaudes, pomme de terre ratte, salicornes	68
Poulet fermier aux cèpes en croûte de sable, criste marine, artichauts Barigoule	56

CÔTÉ SUCRÉ

Myrte du Domaine d'Agerbol en fine gavotte à l'encre de seiche	26
Chantilly de riz "Aquarelo", yaourt grec glacé au Saké kenbishi "mizuho", craquelin de laitue de mer	19
Agrumes de la Riviera, crème glacée aux algues, crumble pistaches de Sicile	20
Panacotta de criste marine, chocolat, caviar Casparian Golden Imperial	32



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 DÉJEUNER

Au gré des vents

75

PROPOSÉ LE LUNDI, JEUDI, VENDREDI

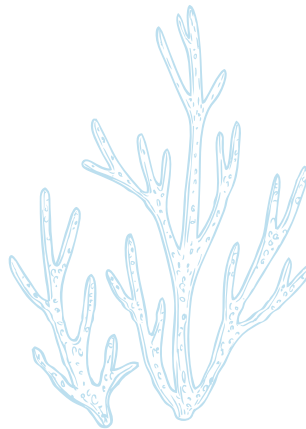
Il se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Inspiration

95

PROPOSÉ UNIQUEMENT LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

Il se compose d'un amuse-bouche, d'une entrée,
d'un plat, d'un dessert et d'eaux filtrées à discrétion



MENU DÉGUSTATION SOIR

Pescétarien

175

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 flan marin au soja citronné

Araignée de mer | Asperge blanche | Kiwi | Fenouil

Le pain ciabbata aux algues et cardamome verte

Céleri iodé au plancton | Petits pois |
Émulsion de bouillabaisse et chipiron à l'ail noir

Saint-Pierre clouté au laurier | Sabayon à l'oseille belleville |
Ravioli poireau aux coquillages

Texture d'une crème brûlée à la spiruline – écume bleutée
Myrte du Domaine d'Agerbol en fine gavotte à l'encre de seiche

Mignardises iodées

