

R E S T A U R A N T
ELSA



Elsa Marcel Ravin x Charles Heidsieck

Aspic d'un consommé de soupe de poisson

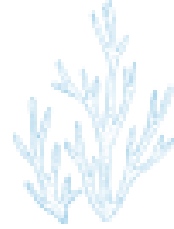
Fish Soup Consommé Aspic

Gamberoni, moules et courgettes

Shrimp, mussels, and zucchini

Croquant de thon XO et oxalis

XO Tuna and Oxalis Crisps



Pâté en croûte marinier – Pickles de légumes – Terre-mer à la diable

Seafarer's Pâté en Croûte – Vegetable Pickles – Land-and-Sea "à la diable"

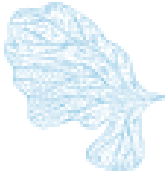
Champagne Blanc de Blancs

Homard – Pistes – Murex

Avec un riz socarrat – Champignons shimeji – Perles de riz soufflé

Lobster – Pistes – Murex

Served with socarrat rice – Shimeji mushrooms – Puffed rice pearls



OU

Bœuf wagyu au jus vineux iodé

Tripette de morue – Girolles – Pomme de terre

Wagyu beef with a wine-based, sea-infused sauce

Cod tripe – Chanterelle mushrooms – Potatoes

Champagne Brut Reserve

La voile blanche

Lait de coco – Tapioca au plancton – Caviar osciètre – Glace miso

The White Sail

Coconut milk – Tapioca with plankton – Oscietra caviar – Miso ice cream



Champagne Blanc des Millenaires 2017

