

ELSA

MENU DÉJEUNER « THE SEA IS GREEN » DU 26 AU 28 AVRIL 2023

Chair de tourteau légèrement épicée au curry,
jeunes légumes croquants du Domaine d'Agerbol
au vinaigre de Calamansi



Maquereau mi-cuit à la flamme,
gnocchi de betterave,
sauce tartare et jeunes pousses de moutarde



Teresa la tortue, biscuit aux agrumes,
mousse au thé matcha et croustillant pistache



Café et mignardises

72€

taxes et service inclus - liste des allergènes disponible sur demande

ELSA

MENU DÉJEUNER « THE SEA IS GREEN » **29 ET 30 AVRIL 2023**

Amuse-bouche



Chair de tourteau légèrement épicée au curry,
jeunes légumes croquants du Domaine d'Agerbol
au vinaigre de Calamansi



Maquereau mi-cuit à la flamme,
gnocchi de betterave,
sauce tartare et jeunes pousses de moutarde



Teresa la tortue, biscuit aux agrumes,
mousse au thé matcha et croustillant pistache



Café et mignardises

92€

taxes et service inclus - liste des allergènes disponible sur demande

ELSA

MENU DÉGUSTATION « THE SEA IS GREEN » DU 26 AU 30 AVRIL 2023

Velouté frais de cresson, fine quenelle de mullet
et œufs de saumon fumés



Tarte fine de maquereau mi-cuit, jeunes légumes
printaniers du Domaine d'Agerbol et olives noires



Lieu jaune à la laitue de mer cuit basse température,
pommes grenailles et coques justes saisies,
bouillon de crevettes grises à la salicorne



Lotte rôtie au beurre de homard,
émulsion au curry rouge et copeaux d'asperges vertes



Teresa la tortue, biscuit aux agrumes,
mousse au thé matcha et croustillant pistache



Café et mignardises

142€

taxes et service inclus - liste des allergènes disponible sur demande