

RESTAURANT ELSA

Cinq ans se sont écoulés depuis que nous avons choisi de commencer un parcours dédié à la santé, au respect du consommateur et de la nature. Cinq ans dédiés à développer nos potagers pour obtenir les meilleurs ingrédients issus à 100 % de l'agriculture biologique, de saison, de la région.

Cinq ans que le restaurant Elsa est reconnu et certifié comme restaurant 100 % biologique grâce à la recherche minutieuse des ingrédients, des temps de cuisson et des processus de transformation. Cinq ans que le prestigieux Guide Michelin nous a confiés l'étoile en positionnant le Restaurant Elsa parmi les plus grandes tables de la région. Encore aujourd'hui notre restaurant est le seul au monde à être étoilé avec une certification biologique de niveau trois.

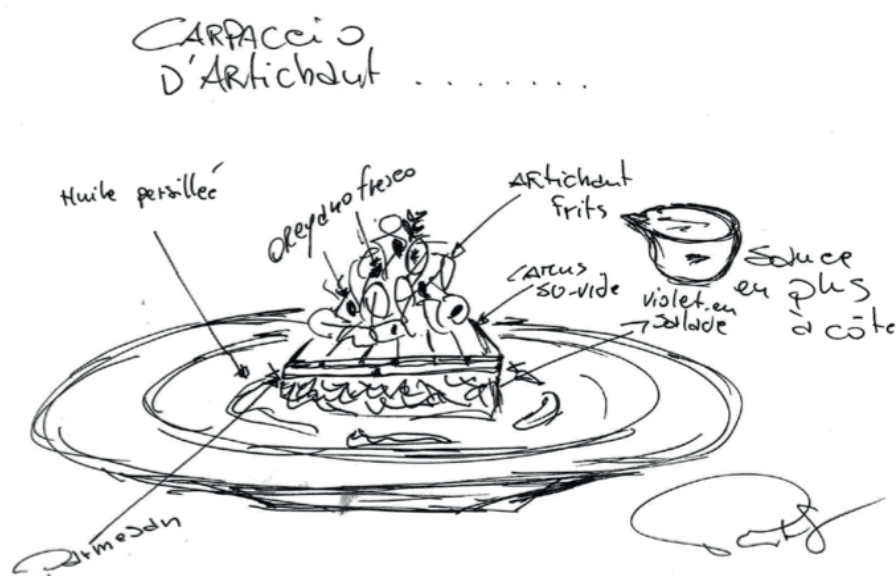
Le Bio, c'est pour nous un véritable style de vie, représentant l'excellence du goût et de la santé. Un bien-être qui satisfait notre palais, notre corps, mais aussi notre esprit.

Les meilleurs produits régionaux ont été soigneusement sélectionnés, tant pour leur qualité gustative que pour leurs origines, leur production à toute petite échelle ainsi que pour le soin particulier dont ils ont bénéficié.

Le travail et la réflexion nous ont permis d'arriver à une carte légère et colorée. Elle s'inscrit dans la grande tradition méditerranéenne et provençale, placée sous le signe de la biodiversité, du respect de la nature et de nous-mêmes.

Cette année nous innovons afin de vous surprendre ! La carte traditionnelle cède le pas à une proposition de quatre menus, fréquemment renouvelés, composés de nos plats "signature" et de ce que la nature et la pêche responsable nous offrent chaque jour.

Paolo Sari
Bio Chef



MENUS

Menu du Marché

Servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Variant au gré du marché du jour, il se compose d'une entrée,
d'un plat et d'un dessert, café et mignardises.
55 € par personne

Menu Dégustation

Proposé au déjeuner tous les jours.
Une plongée dans l'univers Paolo Sari à travers 4 plats.
95 € par personne

DUO TIÈDE D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES
RISOTTO, PETIT-POIS ET STRACCHINO, POUDRE DE NOISETTES
CARRÉ D'AGNEAU AUX SENTEURS DE PROVENCE,
LES ARTICHAUTS DU JARDIN
LA SURPRISE AU CHOCOLAT
CAFÉ ET MIGNARDISES

*Pour ces menus, un accord mets et vins peut être proposé par notre Chef sommelier,
ainsi qu'une sélection de vins au verre pour sublimer la créativité de Paolo Sari.*

Menu Découverte

Servi uniquement au dîner, pour l'ensemble des convives à table.
Une découverte gustative de 6 plats "signature" autour de la Méditerranée.
120 € par personne

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES ET SON ŒUF AU CHOCOLAT
TORTELLO DE LAPIN À LA GENOVESE ET TRUFFE DE PRINTEMPS
TURBOT DE MÉDITERRANÉE,
SA FARANDOLE DE FÈVES, PETIT-POIS ET BROCOLIS
SUPRÊME DE CANARD LÉGÈREMENT FUMÉ,
KUMQUATS CONFITS ET SON JUS
UNE TOUCHE DE DOUCEUR...
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GLACE À L'ORANGE
CAFÉ ET MIGNARDISES

Menu Tradition

Servi uniquement au dîner, pour l'ensemble des convives à table.
Un voyage sensoriel de 8 plats "signature" autour de la Méditerranée.
160 € par personne

BIO SAMA, TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DU POTAGER
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO,
MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET CAVIAR NACCARI
SPAGHETTI À LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN
RISOTTO À L'OR ET SEICHES NOIRES, LANGOUSTINE DORÉE AU SAFRAN
ROUGET DE ROCHES DE NOS CÔTES DOUCEMENT RÔTI
PURÉE DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
PALETTE DE LÉGUMES ANCIENS CONFITS
UNE TOUCHE DE DOUCEUR
SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE
CAFÉ ET MIGNARDISES

*Pour ces menus, un accord mets et vins peut être proposé par notre Chef sommelier,
ainsi qu'une sélection de vins au verre pour sublimer la créativité de Paolo Sari.*



Cinq ans "étoilé biologique"
Nos plats Signatures

ENTRÉES

BIO SAMA 32 €
TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DU POTAGER

PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO 59 €
MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET ŒUFS D'ESTURGEON

PÂTES ET RIZ

SPAGHETTI À LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN 46 €

RISOTTO À L'OR ET SEICHES NOIRES 64 €
LANGOUSTINES DORÉES AU SAFRAN ET HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE

POISSONS ET VIANDES

LOUP DE MER SAUVAGE MARINÉ AUX AGRUMES DE MENTON, 72 €
"ACQUAPAZZA" AUX OLIVES ET CÂPRES DE PANTELLERIA

ROUGETS DE ROCHES DE NOS CÔTES, 59 €
DOUCEMENT RÔTIS SELON LA TRADITION DE LA RIVIERA
PURÉE DE FÉVETTES ET JEUNES LÉGUMES

LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE 74 €
PALETTE DE LÉGUMES ANCIENS CONFITS

DESSERTS

SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE 29 €

RENCONTRE DE DEUX GRANDS CLASSIQUES 26 €
SAINT-HONORÉ ET TIRAMISÙ