

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.

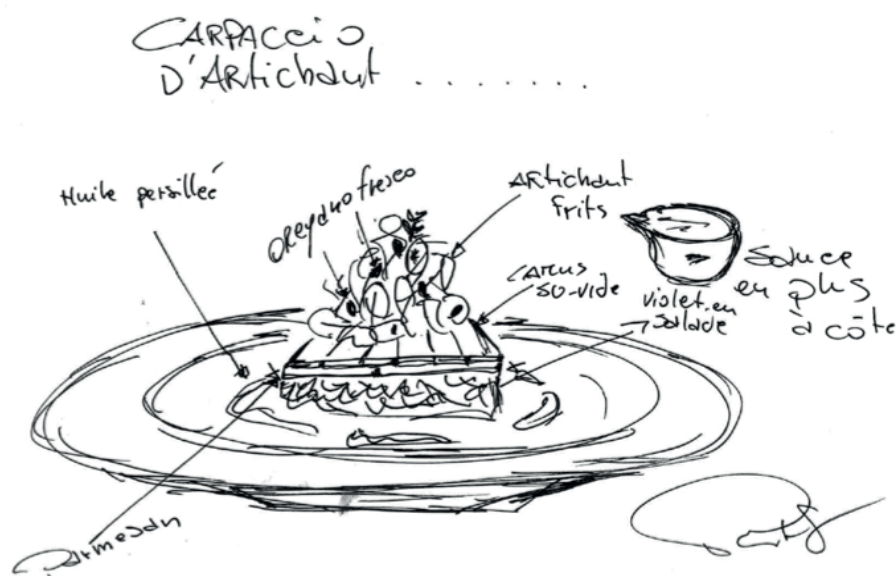
Le Bio, c'est pour nous un véritable style de vie, représentant l'excellence du goût et de la santé. Un bien-être qui satisfait notre palais, notre corps, mais aussi notre esprit.

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

POULPE MARINÉ AUX NECTARS DE BETTERAVES,
FRAICHEUR DE FÉVETTES ET PETITS POIS

TAGLIOLINI AU CONFIT DE RASCASSE,
TOMATES-CERISE DÉLICATEMENT ÉPICÉES

CANETTE DOUCEMENT FUMÉE,
KUMQUAT, FENOUIL ET POIREAUX AUX ZESTES D'ORANGE

SABAYON AU PARFUM DE VERVEINE, BISCUIT LANGUE DE CHAT

CAFÉ ET MIGNARDISES

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

TAXES ET SERVICE INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



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

FILET DE SOLE ,
VAPEUR DE CITRON, LES COURGETTES CRUES ET CUITES ET LEURS FLEURS
RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES ET TRUFFE NOIRE
LE RETOUR DE LA PÊCHE CÔTIÈRE DANS SON BOUILLON DE MÉDITERRANÉE

SELLE DE LAPIN MARINÉE AU SAFRAN,
GALETTE DE RIZ ET SALADE DE RADIS

UNE TOUCHE DE DOUCEUR...

LE TIRAMISU SURPRISE !

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.*

TAXES ET SERVICE INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE





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