

RESTAURANT ELSA,

“Beach goes Bio” est une expérience unique et inédite à découvrir à travers la carte du restaurant gastronomique ELSA. Sa singularité ? Tous les ingrédients sont issus à 100 % de l’agriculture biologique.

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.

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. La réflexion et le travail 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.

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.

Pour avoir l’excellence, et nous assurer l’exclusivité des fruits et légumes, nous travaillons avec 15 agriculteurs locaux, en partant de la Provence, Côte d’Azur, Alpes Maritimes et en finissant en Ligurie.

Le parcours des huiles d’olive, techniquement plus des jus d’olives, puisque chacun est l’essence d’une olive : Arbequina, Calletier, Taggiasca, Moraiolo. Un voyage à travers la Méditerranée, partant de l’Espagne pour arriver en Italie.

L’huile, élément essentiel du restaurant Elsa, est proposée en début de repas avec le pain. Celui-ci est confectionné 2 fois par jour par nos soins avec de la farine biologique ; une cuisson avant le déjeuner, une autre dans l’après-midi, garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité exceptionnelles.

Les viandes blanches, volailles et agneaux, sont eux aussi sélectionnés selon des critères très précis.

Les poissons sauvages et les légumes ont une place primordiale dans notre carte, le “Bio Sama” en est, avec sa préparation simple et respectueuse des ingrédients, le plat signature.

Les fruits de saison sont la base essentielle de la carte des desserts. Le chocolat et le café sont également biologiques et issus du commerce équitable.

Paolo Sari
Chef Exécutif



PRIMEURS DE PRINTEMPS

BIO SAMA TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DE MON JARDIN	32 €
CARPACCIO D'ARTICHAUTS CUIITS ET CRUS, VIEUX PARMESAN ESSENCE D'HUILE AU PERSIL	30 €
ASPERGES VERTES DE NICE, ŒUFS DE CAILLE, SAUCE A LA MOUTARDE DOUCE	46 €
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET ŒUFS D'ESTURGEON	59 €
COMPOSITION DE POISSONS BLEUS D'ICI DOUCEMENT MARINÉS	52 €
VELOUTÉ TIÈDE DE PETITS POIS NUAGE DE RIZ ET NOISETTE	29 €

PÂTES ET RIZ

SPAGHETTI A LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN	45 €
GNOCCHI DE RICOTTA, GRAINS DE CACAO SALADE TIEDE DE LEGUMES VERTS	42 €
RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES	38 €
CAPPELLETTI AU CONFIT DE CANARD CONSOMME PARFUMÉ A L'ORANGE	34 €

POISSONS ET VIANDES

MEDAILLONS DE FILETS DE SOLE A LA MEUNIERE, POMMES DE TERRE NOUVELLES ET PETITES COURGETTES	75 €
LOUP DE MER SAUVAGE MARINÉ AUX AGRUMES, "ACQUAPAZZA" AUX OLIVES ET CÂPRES DE PANTELLERIA	68 €
ROUGETS DE ROCHES DE NOS CÔTES, DOUCEMENT RÔTIS SELON LA TRADITION DE LA RIVIERA PURÉE DE FÉVETTES ET JEUNES LÉGUMES	59 €
SELLE DE LAPIN AU SAFRAN, "RISO AL SALTO", SALADE DE RADIS ET TRUFFE	68 €
COCHON DE LAIT ET POMMES DE TERRE FONDANTES, FEUILLES D'ÉCHALOTE AU VIN ROUGE	67 €
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE PALETTE DE LEGUMES ANCIENS CONFITS	72 €

FROMAGE

DÉCOUVERTE DU "PARMIGIANO REGGIANO", VINAIGRE BALSAMIQUE IGP 25 ANS D'ÂGE	28 €
--	------

MENUS

Menu du Marché

Servi uniquement 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.
48€ par personne

Menu Dégustation

Proposé au déjeuner les samedi, dimanche et jour fériés, ainsi qu'au dîner, chaque soir.
Une plongée dans l'univers Paolo Sari à travers 6 plats.
Menu servi à l'ensemble des convives à table.
120€ par personne

ASPERGES VERTES DE NICE, ŒUFS DE CAILLE,
SAUCE A LA MOUTARDE

SPAGHETTI DE KAMUT A LA BOTTARGA DE MULET
ET CORAIL D'OURSIN

ROUGETS DE ROCHES DE NOS CÔTES,
DOUCEMENT RÔTIS SELON LA TRADITION DE LA RIVIERA,
PURÉE DE FÉVETTES ET PETITS LÉGUMES DU JARDIN

LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
PALETTE DE LEGUMES ANCIENS CONFITS

SOUFFLÉ ELSA AUX AMANDES DE SICILE

CAFÉ ET MIGNARDISES

Menu Inspiration

Uniquement au dîner, pour l'ensemble des convives à table.
Un voyage sensoriel de 8 plats "signature" autour de la Méditerranée.
150 € par personne.

*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.*

ELSA MAXWELL

Elsa Maxwell (1883-1963) était une chroniqueuse américaine, écrivain et organisatrice de soirées mondaines.

Elle débute sa carrière comme pianiste puis rejoint une troupe de théâtre au début des années 1900 avant de se produire dans des spectacles de music-hall. Elle voyage alors beaucoup, notamment en Europe et en Afrique du Sud.

Après la Première Guerre mondiale, elle se consacre à l'organisation de soirées et de réceptions, plus particulièrement à Monaco au Monte Carlo Beach où elle invite les artistes et personnalités en vue de l'époque. Les événements qu'elle organise deviennent les rendez-vous incontournables des aristocrates et des vedettes de l'écran, des milliardaires et des starlettes des années 1930. Elle alterne bals costumés et « Murder Party », se met parfois au piano et observe soigneusement les invités pour alimenter ses chroniques, qu'elle fournit à la presse et à la radio, notamment pour le Harper's Bazaar et Cosmopolitan. C'est elle notamment qui présente Maria Callas à Aristote Onassis, au cours d'une soirée vénitienne en 1957.

Auteur de quatre livres, de plusieurs scénarios de films et de chansons, elle apparaît aussi dans des séries télévisées et dans le film *Le Cabaret des étoiles* (Stage Door Canteen) de Franck Borzage, en 1943, avec Judith Anderson et d'autres acteurs.

« Serve the dinner backward,
do anything but for goodness sake,
do something weird. »

Elsa Maxwell

