

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



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 D'ÉTÉ

BIO SAMA TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DE MON JARDIN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET SEL DE CAMARGUE	32 €
RATATOUILLE, TRADITION DE LA PROVENCE	30 €
BRUSCHETTA AUX ANCHOIS DU GOLFE DE SAINT ROMAN	37 €
PAVÉ DE QUEUES DE CREVETTES ROUGES CRUES DE SAN REMO, MINI FENOUILS, FRAGRANCE D'AGRUMES ET CAVIAR NACCARI	59 €
MILLEFEUILLE DE SUPRÊME DE POULETTE FUMÉE DE GASCOGNE, SAUCE AU THON, GLACE AU MIEL NOIR	45 €
VELOUTÉ TIÈDE DE TOMATES, SORBET MOZZARELLA "DI BUFALA"	29 €

PÂTES ET RIZ

SPAGHETTI À LA BOTTARGA DE MULET ET CORAIL D'OURSIN	45 €
TAGLIOLINI AU CONFIT DE RASCASSE, TOMATES DÉLICATEMENT ÉPICÉES	45 €
SAUTÉ DE LANGOUSTINES SUR SAVARIN DE RIZ FRIT AU SAFRAN	75 €
TORTELLI AUX COURGETTES TROMPETTES ET MENTHE, MOUSSE DE FLEURS	32 €

POISSONS ET VIANDES

FILETS DE SOLE FAÇON MEUNIÈRE, TIMBALE D'AUBERGINES ET CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE	72 €
LOUP DE MER SAUVAGE PARFUMÉ AU BASILIC, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE ET PESTO DE GÈNES	73 €
ROUGETS DE ROCHES DE NOS CÔTES, DOUCEMENT RÔTIS SELON LA TRADITION DE LA RIVIERA, PETITS LÉGUMES DU JARDIN	60 €
RETOUR DE PÊCHE CÔTIÈRE, POISSONS SAUVAGES ET SOUPE	79 €
SELLE DE LAPIN A LA LIGURE, LÉGUMES ET OLIVES TAGGIASCHE	64 €
LONGE D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE LES LÉGUMES COLORÉS ET LEURS PURÉES À L'HUILE D'OLIVE	72 €

MENUS

Saveurs d'été

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.
55 € 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.
125 € par personne

BIO SAMA
TOUS LES LÉGUMES ET LES HERBES DU JARDIN,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET SEL DE CAMARGUE
VELOUTÉ TIÈDE DE TOMATES, SORBET MOZZARELLA "DI BUFALA"
TAGLIOLINI AU CONFIT DE RASCASSE, TOMATES DÉLICATEMENT ÉPICÉES
ROUGETS DE ROCHES DE NOS CÔTES,
DOUCEMENT RÔTIS SELON LA TRADITION DE LA RIVIERA,
PETITS LÉGUMES DU JARDIN
EN PENSANT AU DESSERT
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.
160 € 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.*