

# 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.

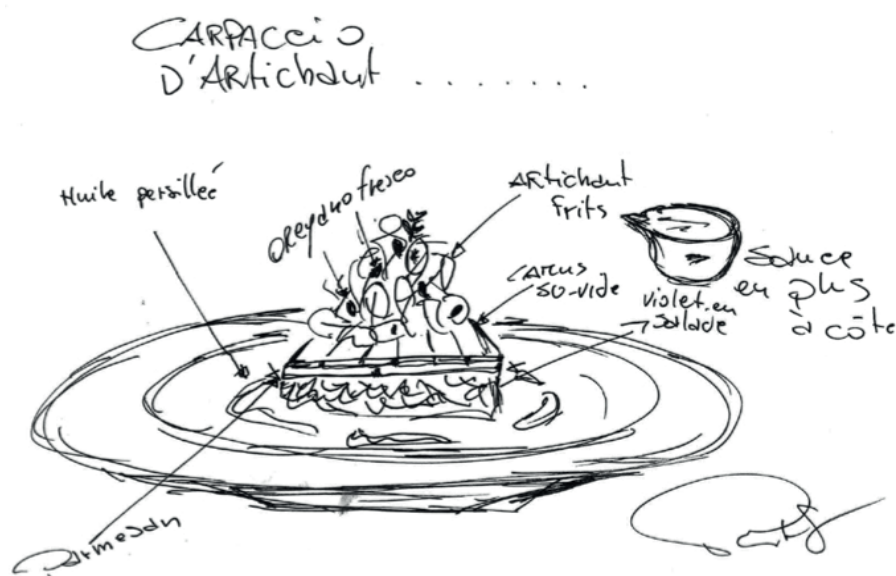
Le Bio, c'est pour nous un véritable style de vie, représentant l'excellence du goût et de la santé. Un bien-être qui satisfait notre palais, notre corps, mais aussi notre esprit.

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

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

GNOCCHI DE RICOTTA, GRAINS DE CACAO  
SALADE TIÈDE DE LÉGUMES VERTS

SELLE DE LAPIN AU SAFRAN,  
"RISO AL SALTO" SALADE DE RADIS ET TRUFFE

MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ AU CITRON ET SORBET  
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.*

## *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

CARPACCIO D'ARTICHAUTS CUISTS ET CRUS, VIEUX PARMESAN

RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES

PETITES QUEUES DE LOTTE MÉDITERRANÉENNE,  
LÉGUMES PRIMEURS

COCHON DE LAIT EN LONGUE CUISSON, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

UNE TOUCHE DE DOUCEUR

CHEESE-CAKE À LA POIRE ET BRILLAT-SAVARIN, SORBET À LA POIRE

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