



© B. GIANI

SAINT-RAPHAËL

La découverte

Elly's [T]

Ici tout est délicat. L'accueil d'Eléonore, Elly's pour les intimes, la cuisine de Franck Chabod, précise, aux cuissons parfaites et aux jus tranchants. Contemporain dans sa vision, sans esbrouffe ou complication inutile, Chabod va à l'essentiel : Risotto crémeux truffes mascarpone, cru-cuit d'asperges vertes ; Pressé de homard mariné aux agrumes, et avocat, pince en tempura, confit de main de buddha ; Dos de cabillaud rôti, endives dorées aux épices, beurre de petits pois frais, émulsion de carottes primeur ; Pavé de bar rôti, jeunes poireaux juste dorés, crémeux de brocoli, extrait de betterave ; Pomme de ris de veau dorée, minute de champignons

aux herbes, mousseux de beurre noisette ; Pluma de cochon ibérique grillé, cœur de sucrine doré, pomme fruit et patate douce ; Figues de pays rôties au four, biscuit moelleux amande noisette, glace au yaourt. La nouvelle terrasse, patio, véranda s'accorde à présent à la déco de la salle. On aime venir se cocooner dans cette table de cœur.

B.G

Menus semaine déj. à partir de 24 € - Dîner à partir de 30 € - Menus week-end - Déjeuner à partir de 30 € Dîner à partir de 30 €

54 rue de la Liberté - 83700 Saint-Raphaël
Tél. 04 94 83 63 39 - www.elly-s.com

