



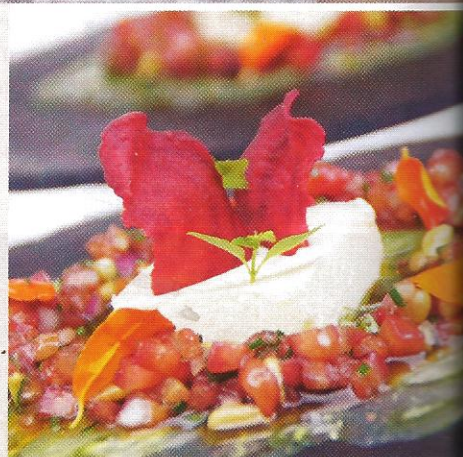
## Table de cœur

Elly's [T]

Pari réussi pour Éléonore Marion, Elly's pour les intimes, et Franck Chabod. Leur table intime et contemporaine a fédéré les amateurs d'art de vivre. Si les assiettes de Chabod sont belles, le goût est également au rendez-vous. Cuissons parfaites, jus tranchés, une cuisine du Sud, légère sans pesanteur. On se balade entre onctuosité, craquant, autour d'une carte bien tournée (Tartare de thon rouge à la coriandre, vinaigrette betterave / gingembre et salsa d'avocat; Œuf basse température aux giroles, chou-fleur crémeux et râpé, jus court et quelques pousses; Dos de cabil-

laud rôti, petit épeautre de Haute-Provence, comme un risotto persillé et vierge de courgette beurre; Râble de lapin farci à la roquette sauvage, déclinaison de légumes confits à l'huile d'olive, jus de viande aux tomates cerises). Terrasse patio couverte pour une ambiance lumineuse comme la cuisine de Franck et l'accueil d'Elly's. La table de cœur de Saint-Raphaël.

• Menu déjeuner 24 €  
Menus 33, 48 et 70 €  
54 rue de la Liberté  
83700 Saint-Raphaël  
Tél. 04 94 83 63 39  
[www.elly-s.com](http://www.elly-s.com)



© PHOTOS : BERNARD GIANI