

Il existe des lieux dans lesquels on entre
et des lieux où l'on arrive.

Eaté fait partie de ces derniers.

Un espace où l'on arrive pour découvrir le territoire,
la saisonnalité et cette saveur familière qui surprend doucement
en ouvrant vers une direction inattendue.

EATÉ

C'est une expérience qui dépasse le quotidien.

Un moment de choix et d'attente,
à vivre autrement.

Et lorsque l'on quitte la table,
il reste cette sensation précise
d'avoir saisi l'inattendu.

"Ma cuisine naît d'une conviction précise :
la technique est un outil au service de l'ingrédient.

Mon expérience dans le fine dining international
a développé en moi une approche où la rigueur
devient mesure, se transformant en geste essentiel."

LE CHEF

"Chaque plat prend forme à travers une structure claire,
où les éléments dialoguent en harmonie naturelle,
et l'équilibre se construit par le contrôle des intensités,
des températures et des textures.

Je recherche la profondeur : ce détail qui demeure,
qui s'inscrit dans la mémoire et transforme
le repas en un souvenir à savourer."

EXECUTIVE CHEF
Andrea Cimino

menu
DÉGUSTATION

LE MENU DÉGUSTATION
EST SERVI PAR PERSONNE ET CONÇU
POUR TOUTE LA TABLE.

CHAQUE CONVIVE PEUT CHOISIR
L'UNE DES TROIS DÉGUSTATIONS:
MAREMMA, MONTECRISTO ET ELBE.

MAREMMA

SIX PLATS

Langue de bœuf, sphères de wasabi,
sauce verte et pain de seigle 1,4,6,12

Crèmeux et carpaccio de courgettes, olives,
fleurs de câpres et épinards croustillants 1,3,7

Risotto, oignons, mûres, huile de romarin
et poudre d'oignon 6,7

Aubergine glacée, pignons de pin,
tomate et fenouil sauvage 8

Terrine d'agneau, raisins fragola,
poivron et estragon 3,6,7

Sablé aux amandes et à l'orge, crème au citron vert,
sorbet au chocolat blanc et thym,
et gelée d'ananas 1,3,7,8

120,00 euro

Accord mets et vins: 3 verres > 50,00 euro | 5 verres > 80,00 euro

Allergènes: 1 Gluten, 2 Crustacés, 3 Œuf, 4 Poisson, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde,
11 Graines de sésame, 12 Dioxyde de soufre et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Allergènes listés à l'annexe II du règlement CE 1169/2011.

MONTECRISTO

QUATRE PLATS

Carpaccio de sérieole,
crudités de légumes
aigre-doux 4,6

Spaghettone tiède,
gazpacho de tomate verte
et huître 1,4,6,14

Terrine de mérrou,
son jus, aubergine
et tomate séchée 4,6

Streusel de grué, glace au cacao,
namelaka au chocolat noir,
chocolat au lait et café 1,3,7,8

90,00 euro

Accord mets et vins: 3 verres > 50,00 euro | 5 verres > 80,00 euro

Allergènes: 1 Gluten, 2 Crustacés, 3 Œuf, 4 Poisson, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde,
11 Graines de sésame, 12 Dioxyde de soufre et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Allergènes listés à l'annexe II du règlement CE 1169/2011.

ELBA

SIX PLATS

Pois chiches, crevette rouge,
herbes acidulées, citron salé 2,4,6,7

Homard, concombre, tomate,
oignon rouge et pain croustillant 1,2,4,12

Spaghetti au citron, seiche crue,
caviar et poudre de feuilles de citron 1,4

Ravioli en bouton, ricotta de bufflonne et langoustines 1,2,7

Lotte, lait de coco,
coriandre et cacahuètes 4,5

Sorbet à la tomate, mousse de chèvre,
crumble de parmesan et pistache 1,3,7,8

120,00 euro

Accord mets et vins: 3 verres > 50,00 euro | 5 verres > 80,00 euro

Allergènes: 1 Gluten, 2 Crustacés, 3 Œuf, 4 Poisson, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde,
11 Graines de sésame, 12 Dioxyde de soufre et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Allergènes listés à l'annexe II du règlement CE 1169/2011.

menu
À LA CARTE

LE MENU À LA CARTE
EST SERVI PAR PERSONNE.

DEUX PLATS

2 plats au choix + dessert au choix
parmi les menus dégustation:
Maremma · Montecristo · Elba

90,00 euro

TROIS PLATS *

3 plats au choix + dessert au choix
parmi les menus dégustation:
Maremma · Elba

120,00 euro

* Le menu « Montecristo » est exclu.