

Château Eza

La Carte

Les Entrées

Gnocchis de potimarron et dentelle de calamar 44 €
Jus d'extraction végétale iodée, enrichi de truffe

Filet de sardine mariné aux épices anisées 42 €
Finesse de fenouil et pralin de cacahuète

Le poulpe rôti au satay 45 €
Crémeux de maïs aux essences de whisky fumé

Le Caviar

Caviar Impérial de Sologne 10€/gr
30gr ou 50gr, blinis et condiments

La Mer

Cabillaud aux doux parfums de chorizo et moules au paprika 55 €
Sauce aux effluves Valenciennes

Saint-Jacques dans leur écrin coraillé 69€
Choux d'hiver,
Jus des barbes crémé au cidre de yuzu

*Notre Chef, Justin Schmitt, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*

Carte allergène disponible sur demande
Origines des viandes et poissons : France
Prix nets, service et taxes compris

Château Eza

La Carte

Les Viandes de nos Terroirs

Suprême de pigeon rôti	58 €
Cuisse confite condimentée servis avec un consommé Crèmeux d'un champignon tourbé	
Ris de veau croustillant piqué aux citrons confits	69 €
Topinambours rôtis	

Les Fromages

Sélection de fromages Français	25 €
Thomas Métin, maître fromager affineur	

Les Desserts

Signés Marc-Antoine Lebacq, notre Chef Pâtissier.

Nous vous demandons de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.

Elégie de poire et romarin rôtis au miel	25 €
Crèmeux de ricotta et caramel de datte, Sorbet aux éclats de pollen	
Transparence d'agrumes	25 €
Biscuit moelleux aux éclats de pistache, Crèmeux vanillé et sorbet acidulé	
Douceur chocolatée	25 €
Texture de cacao, praliné noisette à la coriandre, Sorbet grué	

*Notre Chef, Justin Schmitt, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*