



CHÂTEAU EZA
— CÔTE D'AZUR —

« Celui qui se perd dans sa passion
perd moins que celui qui perd sa passion »

Saint Augustin

Château Eza

La Carte

Les Entrées

Asperges vertes de Provence mêlées de tourteaux	44 €
Condiment de pamplemousse et sabayon de kalamansi	
Maquereaux à la flamme	42 €
Texture de chou-fleur vanillé, betteraves glacées au shiso	
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	
Denti de nos côtes	69€
Vivifié d'une émulsion à la fleur et feuille de capucine	
Gnocchis d'artichaut et malt de cacao	

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.

Château Eza

La Carte

Les Viandes de nos Terroirs

Selle d'agneau rôtie au citron noir et zaatar	58 €
Velours de petit pois et jus à la nepita	
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.