

# 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 €  
Crèmeux 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.*

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

<b>Selle d'agneau rôtie au citron noir et zaatar</b>	<b>58 €</b>
Velours de petit pois et jus à la nepita	
<b>Ris de veau croustillant piqué aux citrons confits</b>	<b>69 €</b>
Topinambours rôtis	

### Les Fromages

<b>Sélection de fromages Français</b>	<b>25 €</b>
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.*

<b>Soleil floral</b>	<b>25 €</b>
Praliné onctueux à la graine de tournesol, Yaourt glacé à la cardamome	
<b>La rhubarbe</b>	<b>25 €</b>
Délicatement pochée dans une eau de fraise, à la fleur de sureau	
<b>Douceur chocolatée</b>	<b>25 €</b>
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.*