

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

Feuilles à feuilles de cabillaud et blettes 55 €

Compression d'artichaut à l'algue nori, acidulée au vinaigre de prune

Jus des arêtes lacté au vadouvan

Le Saint Pierre 69€

Dans son enveloppe de fleur de courgette farcie

Laqué d'une extraction de crevette grise et verveine

*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

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 Joséphine Lutz, notre Cheffe Pâtissière.

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

Pétales de cacao fermentés du Brésil 25 €

Subtilité entre l'acidité du fruit de la passion

Et l'herbacé de la feuille shiso

Velours onctueux de riz au lait au matcha 25 €

Framboises vivifiées et sorbet estragon

Feuille à feuille automnale 25 €

Figue de Solliès sur des notes florales et de pistache

Sorbet d'orgeat au thym citron

*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.*