

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 Crémeux 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.*