



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

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 €
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	
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.

Le Kakisson	25 €
Kakis d'hiver et calisson, Douce rencontre Provençale	
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.*