



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 €

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

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
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 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,
Crémeux 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.*