



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

Cœur de bœuf de l'arrière-pays condimenté	39 €
Doux parfum de livèche, illusion d'une tomate onctueuse...	
Pressé de maquereau	42 €
Vanillé et chou rave aux algues nori, Lait de chou fleur infusé au thé sobatcha, Acidulé à la fleur de jasmin d'été du village	
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

Le cabillaud confit au vadouvan	52 €
Jeune pousse de chou condimentée d'une pâte de kumquat à la pistache Beurre émulsionné à la Chartreuse et clémentine	
Le Saint-Pierre	59€
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

- Poitrine de pigeon rôtie au crumble de cacao** 55 €
Tatin de betterave vanillée et crémeux de patate douce
- Le ris de veau doré et glacé au jus** 65 €
Rhubarbe et asperge blanche en différentes textures,
Parfum de fleur de sureau

Les Fromages

- Sélection de fromages Français** 25 €
Thomas Métin, maître fromager affineur

Les Desserts

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

- Le chocolat Manjari** 25 €
Crémeux chocolat, perle du Japon, noix de coco et poivre des Cimes
- La banane** 25 €
Croustillant de cacahuète et son sorbet citron vert
- Symphonie d'été** 25 €
Pêches et abricots parfumés à la feuille de tagète et hibiscus
Crémeux de sarrasin relevé d'un coulis d'oseille

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.