



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

Asperge verte de Provence	39 €
Vivifiée d'aloé vera citronné, Sabayon à l'ail des ours	
Raviole végétale de tourteaux à la poire	42 €
Extraction de céleri au lard fumé, perlée l'huile de coriandre	
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

Le cabillaud confit au vadouvan	52 €
Jeune pousse de choux condimentée d'une pâte de kumquat à la pistache Beurre émulsionné à la Chartreuse et clémentine	
Les Saint-Jacques dorées	59 €
Topinambours rôtis et confits, Jus des barbes torrifiées aux essences de crevettes	
Supplément truffe noire (5 gr)	25 €

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 piqué à la truffe melanosporum	65 €
Salsifis farcis et racines de persil, jus infusé à la reine des prés	

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	
Soufflé à la mandarine (20 minutes de cuisson)	25 €
Confit de clémentine, sorbet aux deux agrumes	

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.