



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	
Denti de nos côtes	59€
Vivifié d'une émulsion à la fleur et feuilles de Capucine Fleur d'artichaut accompagnée de son crèmeux au malt de cacao	

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
- 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.