

Château Eza

La Carte

Les Entrées

Gnocchis de potimarron et dentelle de calamar Jus d'extraction végétale iodée, enrichi de truffe	44 €
Filet de sardine mariné aux épices anisées Finesse de fenouil et pralin de cacahuète	42 €
Le poulpe rôti au satay Crémeux de maïs aux essences de whisky fumé	45 €

La Mer

Feuilles à feuilles de cabillaud et blettes Compression d'artichaut à l'algue nori, acidulée au vinaigre de prune Jus des arêtes lacté au vadouvan	55 €
Saint-Jacques dans leur écrin coraillé Choux d'hiver, Jus des barbes crémé au cidre de yuzu	69€

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 Joséphine Lutz, notre Cheffe Pâtissière.

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

Pétales de cacao fermentés du Brésil	25 €
Subtilité entre l'acidité du fruit de la passion Et l'herbacé de la feuille shiso	
Velours onctueux de riz au lait au matcha	25 €
Framboises vivifiées et sorbet estragon	
Feuille à feuille automnale	25 €
Figue de Solliès sur des notes florales et de pistache Sorbet d'orgeat au thym citron	

*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.*