



CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

* * * * *

*« Celui qui se perd dans sa passion
perd moins que celui qui perd sa passion »*

Saint Augustin

LA CARTE

*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.*



Les Entrées

L'alliance de la betterave et du haddock	39 €
Tagliatelles de calamars au cédrat Confit échaudé par un bouillon d'agrumes	42 €
Le poulpe rôti au satay Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé	45 €

Le Caviar

Caviar Impérial de Sologne 30gr ou 50gr, blinis et condiments	10€/gr
---	---------------

La Mer

Rouget de Méditerranée Voilé d'une concentration d'arêtes au café, Douceur de panais	52 €
Les Saint-Jacques dorées Topinambours rôtis et confits, Jus des barbes torréfiées aux essences de crevettes	59 €
Supplément truffe noire (5 gr)	25 €

Les Viandes de nos Terroirs

Selle d'agneau de lait des Alpilles	55 €
Condimentée d'un gel de céleri et pomme, Marmelade de nori au citron, tartelette à la châtaigne	
Le ris de veau	59 €
Piqué au citron confit, texture de choux fleur et sésame noir Jus à la reine des prés	

Les Fromages

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

Les Desserts

*Signés Ludovic Gambini, notre Chef Pâtissier.
Nous vous demandons de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.*

Douceur chocolatée	25 €
100% Indonésie	
Poire aux parfums boisés	25 €
Cuite en croûte de poivre Timut et aiguilles de pins, Feuilletage Russe	
Comme un vin chaud...	25 €
Meringue craquante, crème aux épices, Agrumes et raisins	



CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

* * * * *

Pour plus d'informations,
contactez-nous :

par courriel :
restaurant@chateaueza.com

par téléphone :
04.93.41.12.24