



CHÂTEAU EZA
— CÔTE D'AZUR —

Menu du Grand Prix

Dîners des 5, 6 & 7 juin 2026

Le rocher ... autour de la Méditerranée

Maquereau mariné et cuit à la flamme

*acidulé par la fraîcheur du kiwi,
iodé par la texture du concombre,
sauce lactée au raifort*

**Fleurs de courgette aux embruns marins,
bouillon de crevettes émulsionné à la pistache de Sicile**

Homard européen

*saisi au binchotan,
asperges blanches au caviar de Madagascar,
jus des têtes à la verveine,
vivifié au vinaigre de sureau*

Selle d'agneau

*rôtie au citron noir et zaatar,
velours de petits pois et jus à la nepita*

Prémices sucrées

La roue orbitale « Pirelli »

clin d'œil chocolaté

Mignardises

250€ par personne, hors boissons.

informations & réservations par courriel : restaurant@chateaueza.com ou au +33 4 93 41 12 24