



CHÂTEAU EZA
— CÔTE D'AZUR —

* * * * *

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

Saint Augustin

« Embruns de Méditerranée »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

Menu proposé au tarif de 200€ par personne, hors boissons.

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

~~~ ♦ ~~~

## **Arlequin de tomate herbacé au basilic et sardine marinée**

Eau de tomate aux effluves d'arêtes torréfiées

~~~ ♦ ~~~

Truite sauvage des gorges du Cian frotté aux agrumes et vadouvan

Naturalité d'eau de navet fermentée, pousses d'herbes vivifiantes

~~~ ♦ ~~~

## **Séριοle de Méditerranée au binchotan**

Laquée d'une mélasse de crustacés,

Velours d'abricot iodé et haricots confits au beurre de verveine

~~~ ♦ ~~~

Sole farcie de moules

Courgettes en pétales,

Délicatesse des fleurs et feuilles de tagètes

~~~ ♦ ~~~

## **Sélection de fromages français**

De Thomas Métin, maître fromager affineur

*(Supplément de 25€ par personne)*

~~~ ♦ ~~~

Coussin givré de noix de coco

Acidulé au citron de Menton,

Nori croustillant et perles de caviar

~~~ ♦ ~~~

## **Croustillant de fleur de cazette**

Eclats de prune reine Claude aux effluves d'algue kombu

~~~ ♦ ~~~

Mignardises

*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

« Les Agapes Iodées »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

Menu proposé au tarif de 250€ par personne, hors boissons.

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

~~~ ♦ ~~~

## **Truite sauvage des gorges du Cian frotté aux agrumes et vadouvan**

Naturalité d'eau de navet fermentée, pousses d'herbes vivifiantes

~~~ ♦ ~~~

Tatin de céleri dans une version moderne

Beurre monté à la reine des prés

~~~ ♦ ~~~

## **Sériole de Méditerranée au binchotan**

Laquée d'une mélasse de crustacés

Velours d'abricot iodé et haricots confits au beurre de verveine

~~~ ♦ ~~~

Sole farcie de moules

Courgettes en pétales

Délicatesse des fleurs et feuilles de tagètes

~~~ ♦ ~~~

## **Patience givrée**

~~~ ♦ ~~~

Ris de veau glacé au jus

Chou-rave lacto fermenté aux bourgeons de sapin et algue nori

Marmelade de myrtilles à la gentiane

~~~ ♦ ~~~

## **Sélection de fromages français**

De Thomas Métin, maître fromager affineur

*(Supplément de 25€ par personne)*

~~~ ♦ ~~~

Tourte Niçoise à la blette

~~~ ♦ ~~~

## **Croustillant de fleur de cazette**

Eclats de prune reine Claude aux effluves d'algue kombu

~~~ ♦ ~~~

Mignardises

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