

Château Eza

« Embruns de Méditerranée »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 180€ par personne, hors boissons.
Servi jusqu'à 21h30 et pour l'ensemble des convives de la table.*

Le rocher ... autour de la Méditerranée

Maquereaux à la flamme

Texture de chou-fleur vanillé, betteraves glacées au shiso

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

Terre et mer d'asperge et langoustine

Emulsion crémeuse au kalamansi et mélasse de crustacés

Denti de nos côtes

Vivifié d'une émulsion à la fleur et feuille de capucine,
Gnocchis d'artichaut et malt de cacao

Sélection de fromages Français

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

Parfait iodé au kombu

Caramel de banane aux deux sésames

Sorbet au vinaigre de riz

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