

# 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**

\*\*\*

#### **Maquereau mûré**

La betterave dans l'expression d'une charcuterie végétale,  
Velours de poivre de cassis

\*\*\*

#### **Le poulpe rôti au satay**

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

\*\*\*

### **Le homard au binchotan laqué d'une mélasse des têtes**

Petits pois liés à la pistache de Bronte et vivifiés à la rhubarbe,  
Sauce lactée à la fleur de sureau

\*\*\*

### **Le Saint Pierre**

Dans son enveloppe de fleur de courgette farcie  
Laqué d'une extraction de crevette grise et verveine

\*\*\*

### **Sélection de fromages Français**

Thomas Métin, maître fromager affineur  
*(Supplément de 25€ par personne)*

\*\*\*

### **Sorbet fraise et sarrasin**

Emulsion à l'aloë vera et algue nori

\*\*\*

### **Le galet Niçois**

Vanille de Tahiti

\*\*\*

### **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