



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, pour l'ensemble des convives à la table jusqu'à 21h30.

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

~~~ ♦ ~~~

## **Truite sauvage des gorges du Cian frottée 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

~~~ ♦ ~~~

## **Langoustine rôtie au binchotan**

Laquée d'une mélasse des têtes aux cèpes

~~~ ♦ ~~~

Lotte à la nacre et algue nori

Girolles aux essences de vin jaune et crevette grise

~~~ ♦ ~~~

## **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

~~~ ♦ ~~~

## **Mi-figue ... mi-raisin**

~~~ ♦ ~~~

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