

# 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**

\*\*\*

### **Filet de sardine mariné aux épices anisées**

Finesse de fenouil et pralin de cacahuète

\*\*\*

### **Le poulpe rôti au satay**

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

\*\*\*

### **Sériole de Méditerranée au binchotan laquée d'une mélasse de homard**

Velours d'abricot iodé et haricots confits

Emulsion beurrée au jus de kalamansi

\*\*\*

### **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)*

\*\*\*

### **Souffle sur le littoral**

Fraîcheur de poire acidulée

\*\*\*

### **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