

# Château Eza

## « Embruns de Méditerranée »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 180€ par personne, hors boissons.  
Servi jusqu'à 21h00 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

\*\*\*

### **Ormeaux cuits au beurre noisette**

Crème onctueuse de chou-fleur,

Emulsion de lait ribot

\*\*\*

### **Saint-Jacques dans leur écrin coraillé**

Choux d'hiver,

Jus des barbes crémé au cidre de yuzu

\*\*\*

### **Sélection de fromages Français**

Thomas Métin, maître fromager affineur

*(Supplément de 25€ par personne)*

\*\*\*

### **Galet au citron et yuzu**

Glace à l'algue kombu

\*\*\*

### **Crèmeux aux deux chocolats**

Biscuit moelleux au chocolat et sarrasin

Caramel d'algue nori et sorbet à l'huile d'olive iodée

\*\*\*

### **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