



# CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

*40<sup>th</sup> Anniversary*

\* \* \* \* \*



**CHÂTEAU EZA**

— CÔTE D'AZUR —

\* \* \* \* \*

« Celui qui se perd dans sa passion  
perd moins que celui qui perd sa passion »

Saint Augustin

# Château Eza

## « Embruns de Méditerranée »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 160€ par personne, hors boissons.  
Servi jusqu'à 21h30 et pour l'ensemble des convives de la table.*

### **Le rocher ... autour de la Méditerranée**

\*\*\*

#### **Pressé de maquereau vanillé et choux-raves aux algues nori**

Lait de choux-fleurs infusé au thé sobatcha,  
Acidulé à la fleur de jasmin d'été du village

\*\*\*

#### **Le poulpe rôti au satay**

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

\*\*\*

#### **Homard**

Laqué d'une mélasse à la nectarine,  
Raviole de pêche et d'avocat au vinaigre de sapin  
Sabayon au suc des têtes

\*\*\*

#### **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)*

\*\*\*

#### **Emeraude de concombre mentholé**

Impression de kiwi à l'huile d'aneth, sorbet citron à la criste marine

\*\*\*

#### **Le Galet Niçois**

Souvenir d'un retour de plage ensoleillé

\*\*\*

#### **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