



CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

40th 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.*