



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 21h00 et pour l'ensemble des convives de la table.*

Le rocher ... autour de la Méditerranée

Raviole végétale de tourteaux à la poire

Extraction de céleri au lard fumé, perlée à l'huile de coriandre

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

Langoustine royale

Juste saisie, caviar de Madagascar condimenté

Sauce crémée des têtes à la fève tonka

Saint-Jacques dorées

Topinambours rôtis et confits,

Jus des barbes aux effluves de crevette grise

Sélection de fromages Français

Thomas Métin, maître fromager affineur

(Supplément de 25€ par personne)

Le riz de la mer

Glace vanille et algue nori

Jardin d'agrumes

Déclinaison de kalamansi, citron et yuzu

Poudre d'algue, herbes fraîches et huile d'olive

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