



# 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 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

\*\*\*

### **Denti de nos côtes**

Vivifié d'une émulsion à la fleur de capucine

Fleur d'artichaut accompagnée de son crèmeux au malt de cacao

\*\*\*

### **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