



**CHÂTEAU EZA**  
— CÔTE D'AZUR —

\*\*\*\*\*



**MENU DEGUSTATION  
DÎNER**

## « Embruns de Méditerranée »

*Menu proposé au tarif de 140€ par personne, hors boissons.  
Servi jusqu'à 21h00 et pour l'ensemble des convives de la table.*

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

\*\*\*

#### **Tagliatelles de calamars au cédrat**

Confit échaudé par un bouillon d'agrumes

\*\*\*

#### **Le poulpe rôti au satay**

Crémeux de maïs aux essences de whisky fumé

\*\*\*

#### **La langoustine rôtie**

Caviar de Madagascar roulé dans une onctueuse sauce au champagne,  
Condiment kumquat

\*\*\*

#### **Saint-Jacques dorées**

Topinambours rôtis et confits,  
Jus des barbes torrifiées aux essences de crevettes

\*\*\*

#### **Sélection de fromages Français**

Thomas Métin, maître fromager affineur  
*(supplément de 25€ par personne)*

\*\*\*

### ***Desserts signés Ludovic Gambini, notre Chef Pâtissier***

#### **Algues en écume**

Pomme granny smith pochée au yuzu, gelée manzana

\*\*\*

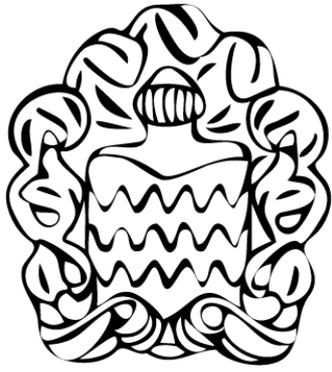
#### **La criste marine**

Meringue craquante, crème et sorbet à la criste marine et mandarine

\*\*\*

#### **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.*



# CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

\* \* \* \* \*

Pour plus d'informations,  
contactez-nous :

par courriel :  
[restaurant@chateaueza.com](mailto:restaurant@chateaueza.com)

par téléphone :  
04.93.41.12.24

