



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

par téléphone :
04.93.41.12.24

