

Château Eza

« Menu du Château »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DEJEUNER

*Notre Chef, Justin Schmitt, vous propose le « Menu du Château »
3 services (entrée, poisson ou viande, dessert) pour 85€
4 services (entrée, poisson, viande, dessert) pour 110€ servi jusqu'à 13h30*

Pour débiter,

Filet de sardine mariné aux épices anisées

Finesse de fenouil et pralin de cacahuète

Gnocchis de potimarron et dentelle de calamar

Jus d'extraction végétale iodé,
Enrichi de truffe

Pour continuer,

Côté Mer

Cabillaud aux doux parfums de chorizo et moules au paprika fumé

Sauce aux effluves Valenciennes

Côté terre

Suprême de pigeon rôti

Cuisse confite condimentée et servis avec un consommé,
Crèmeux de champignon tourbé

Pour terminer,

Elégie de poire et romarin rôtis au miel

Crèmeux de ricotta et caramel de datte,
Sorbet aux éclats de pollen

Transparence d'agrumes

Biscuit moelleux aux éclats de pistache,
Crèmeux vanillé et sorbet acidulé

*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.*