

Château Eza

« Menu du Château »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DEJEUNER

Notre Chef, Justin Schmitt, vous propose le « Menu du Château » en 3 services (entrée, plat, dessert) au tarif de 79€ par personne, hors boissons.

Pour débiter,

Pressé de maquereaux vanillé et choux rave aux algues nori

Lait de choux-fleurs infusé au thé sobatcha,
Acidulé à la fleur de jasmin d'été du village

Cœur de bœuf de l'arrière pays condimenté,

Doux parfum de livèche, illusion d'une tomate onctueuse...

Pour continuer,

Côté Mer

Cabillaud confit au vadouvan

Jeune pousse de choux condimentée d'une pâte de kumquat à la pistache,
Beurre émulsionné à la Chartreuse et clémentine

Côté terre

Poitrine de pigeon rôtie au crumble de cacao

Tatin de betterave vanillée et crémeux de patate douce

Pour terminer,

Le chocolat Manjari

Crémeux chocolat, perle du Japon, noix de coco et poivre des Cimes

La banane

Biscuit croustillant à la cacahuète et sorbet citron vert

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.