

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,

Maquereau mûré

La betterave dans l'expression d'une charcuterie végétale,
Velours au poivre de cassis

Tomates en arlequin en bavaroise d'estragon

Eau rafraichissante et glaçon de céleri,
Crème de brioche toastée et sorbet acidulé

Pour continuer,

Côté Mer

Cabillaud à la nacre dans son enveloppe d'algue

Petit pois et coquillages liés au parfum de géranium
D'autres en illusion

Côté terre

Cochon de lait mariné à la feuille d'ail des ours et macis

Pommes de terre fondantes aux câpres et pistaches,
Agnolotti servis dans un consommé à la mélisse

Pour terminer,

Sphère de citron et praliné noisette du Piémont

Crèmeux chocolat Taïnor et sorbet basilic

Velours onctueux de riz au lait infusé au matcha

Framboises vivifiées et sorbet estragon

*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.*