

# 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,***

#### **Le kakisson**

Kakis d'hiver et calisson,  
Douce rencontre Provençale

#### **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.*