

# 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,***

#### **Raviole végétale de tourteaux à la poire**

Extraction de céleri au lard fumé, perlée à l'huile de coriandre

#### **Asperge verte de Provence**

Vivifiée d'aloé vera citronné,  
Sabayon à l'ail des ours

### ***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.*