



CHÂTEAU EZA  
— CÔTE D'AZUR —

\*\*\*\*\*

MENU DU CHÂTEAU  
DEJEUNER

# Menu du Château

*Notre Chef, Justin Schmitt, vous propose le « Menu du Château »  
en 3 services (entrée, plat, dessert) au tarif de 70€ par personne, hors boissons.*

## ***Pour débiter,***

### **L'alliance de la betterave et du haddock**

**Tagliatelles de calamars au cédrat**  
Confit échaudé par un bouillon d'agrumes

## ***Pour continuer,***

### **Côté Mer**

#### **Rouget de Méditerranée**

Voilé d'une concentration d'arêtes au café,  
Douceur de panais

### **Côté terre**

#### **Selle d'agneau de lait des Alpilles**

Condimentée d'un gel de céleri et pomme,  
Marmelade nori au citron, tartelette à la châtaigne

## ***Pour terminer,***

***Desserts signés Ludovic Gambini, notre Chef Pâtissier***

### **Douceur chocolatée**

100% Indonésie

### **Comme un vin chaud**

Meringue craquante, crème aux épices,  
Agrumes et raisins

*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.*



# CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

\* \* \* \* \*

Pour plus d'informations,  
contactez-nous :

par courriel :  
[restaurant@chateaueza.com](mailto:restaurant@chateaueza.com)

par téléphone :  
04.93.41.12.24

