

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

Tomate en arlequin et bavaroise d'estragon

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

Pour continuer,

Côté Mer

Feuille à feuille de cabillaud et blettes

Compression d'artichaut à l'algue nori acidulée au vinaigre de prune,
Jus des arêtes lacté au vadouvan

Côté terre

Suprême de volaille rôti imprégné de verveine

Girolles aux éclats d'amandes fraîches et abricots,
Jus marbré d'une crème de vin jaune

Pour terminer,

Sphère de citron et praliné noisette du Piémont

Crèmeux chocolat Tainori 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.*