Menu de Noël

Déjeuner du 25 décembre 2026

Amuse bouche

Truite sauvage des gorges du Cian
aux agrumes et vadouvan,
naturalité d'eau de navet fermentée,
pousses d'herbes vivifiantes

Saint-Jacques pochées
lait de coco pistaché,
origami de céleri

Canette des Dombes à la baie de genévrier
betterave et tulipe farcie

Clémentine givrée

Douceur d'hiver
potimarron et châtaignes

Mignardises

150€ par personne, hors boissons.
Informations & réservations : restaurant@chateau@eza.com ou au +33 4 93 41 12 24
Carte allergène disponible sur demande, origines des viandes et poissons : France
Prix nets, service et taxes compris