Menu du Réveillon

Dîner du 24 décembre 2026

Patiences Marines

Tourteau en gelée parfumée
coulis d'épinards au curry,
zéphyr d'aloé vera

Raviole de foie gras
délicate emulsion à la truffe

Saint-Pierre poché aux parfums de l'océan
nage iodée de coquillages et chou vert

Noix de veau rôtie
condiment de kumquat,
textures de topinambours,
jus corsé au café et à la cardamome

Pamplemousse meringué
sorbet avocat au lait de coco

Douceur de Noël
mousse de miel à la poire,
arbousiers et châtaignes

Mignardises



200€ 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