

Menu Saint-Valentin

Dîner du 14 février 2026

Le Rocher ... autour de la Méditerranée

"Tatin" de fleurs de betteraves,
émulsion lactée au raifort,
perlée d'œufs de truite

Langoustine juste saisie,
surmontée d'une dentelle d'agrumes confits,
sabayon au jus des têtes et pistache de Bronte

Saint-Jacques contisées à la truffe dans leur écrin vert,
choux d'hiver,
jus des barbes crémé au cidre de yuzu

Pigeon farci de foie gras à l'algue nori,
salsifis braisés,
jus aux effluves de café réglissé

Fraicheur de pomme à l'hibiscus,
sorbet épicé au gingembre

Douce sphère chocolatée,
acidulée d'un sorbet passion combawa

Mignardises

190€ 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