Menu de la Saint-Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2026

Patiences Marines

Polenta crémeuse à la truffe blanche
jus de volaille corsé et délicatement réduit

Cannelloni de langoustine au vert
nage d'agrumes

Croque Saint-Jacques
truffe melanosporum

Turbot à la nacre
carottes floquées de pollen,
emulsion acidulée à l'agastache

Lapin à la Royale
aux saveurs longuement confites

Clémentine givrée

Illusion de truffe noire et panais
jeu de textures et douceur végétale
Accompagné d'une coupe de champagne « Moët & Chandon »

Mignardises

270€ 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