



CHÂTEAU EZA
— CÔTE D'AZUR —

Menu du Grand Prix

Dîners des 23, 24, 25 et 26 mai 2024

Amuse Bouche

Tourteaux et son velours d'avocat

*caviar de Madagascar,
jus vert acidulé au kiwi*

Homard dans une réinterprétation d'un céleri rémoulade

travaillé avec nos truffes de cet hiver

Cabillaud confit au vadouvan

*jeunes pousses de choux condimentées d'une pâte de kumquat à la pistache,
beurre émulsionné à la chartreuse et clémentine*

Mignon de veau doré

*sauce homardine à la fleur de sureau,
échalotte fermentée,
crémeux de petits pois,
relevé de feuilles de tagète et cerise*

Prémisse sucrée

Pavlova fraise et verveine

*meringue à la verveine,
sorbet fraise des bois,
fraise fraîche du pays*

Mignardises

250€ par personne, hors boissons.

informations & réservations par courriel : restaurant@chateaeza.com ou au +33 4 93 41 12 24