

Menu

Déjeuner du jour de l'An

Amuse bouche

Gnocchis de potimarron et dentelle de calamar,
jus d'extraction végétale iodée,
enrichi à la truffe

Cabillaud à la nacre,
expression végétale autour du chou,
émulsion marinière au champagne

Suprême de pigeon rôti,
cuisse confite condimentée,
servie avec un consommé,
crèmeux de champignon tourbé

Fraîcheur de pomme à la feuille de shiso,
sorbet citron-bergamote

Délicate mousse de châtaigne,
biscuit aux éclats de noisette,
douceur givrée de kumquat lacté

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