

Menu Dégustation

120€

menu servi pour l'ensemble des convives de la table et jusqu'à 21H30

Amuse-bouche

La Tomate Grappe

à la burrata revisitée,
cromesquis stracciatella, crème glacée basilic

Les Gambas

cruces, chutney et rougail de mangue, cacahuètes,
pastèque rôtie et marinée au citron vert, sauce aux crustacés

La Lotte de Bretagne

jambon de Sardaigne, frivolités de légumes printaniers,
jus de volaille à la vanille de Madagascar

Le Canard de Challans

fruits rouges du pays,
tapioca soufflé

Sélection de Fromages Français

affinés par Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France 2000
(supplément de 25€ par personne)

Pré-Dessert

L'Abricot de Provence

en différentes textures,
mousse légère « dulcey », moelleux romarin

Mignardises

*Notre Chef, Sergio Schoener, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés*

Carte allergène disponible sur demande

Origines de nos viandes : France et des Pays-Bas

Prix nets, service et taxes compris

Pour toute réservation, merci de nous contacter par mail restaurant@chateauzeza.com
ou de nous téléphoner au +33 (0)4 93 41 12 24