

Notre Carte Gourmande

SERVI UNIQUEMENT AU DINER

La Carte

Les Entrées

La Tomate Grappe	40€
<i>burrata revisitée, cromesquis stracciatella, crème glacée basilic</i>	
La Belle Niçoise	45€
<i>crabe Kamtchatka, thym citron, yuzu, fleurs de courgette cristallisées, crème glacée au poivron</i>	
Les Gambas	45€
<i>crues, chutney et rougaille de mangue, cacahuètes, pastèque rôtie et marinée au citron vert, sauce aux crustacés</i>	
Le Caviar du Château Eza	10€/gr
<i>caviar d'Aquitaine, blinis, toasts, condiments moscovites (30gr ou de 50gr)</i>	

La Mer

La Sériole rôtie au beurre de Safran	57€
<i>artichauts poivrade, coques, croustillants de moules de Méditerranée</i>	
Le Lieu Jaune	54€
<i>cèpes d'été, fenouil du pays, mille-feuille de légumes, mousseux de champignons du moment, « truffe noire mélanosporum » (supplément de 20€)</i>	
La Lotte de Bretagne	46€
<i>jambon de Sardaigne, frivolités de légumes printaniers, jus de volaille à la vanille de Madagascar</i>	
Le Denti de Méditerranée	51€
<i>en bouillabaisse à la façon du Château Eza</i>	

*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*

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@chateaueza.com
ou de nous téléphoner au +33 (0)4 93 41 12 24

Notre Carte Gourmande

SERVI UNIQUEMENT AU DINER

La Carte

La Terre

Le Canard de Challans <i>fruits rouges du pays, soufflé de tapioca</i>	52€
La Volaille de Bresse <i>aiguillette lardée, « conchiglie » aux couteaux, jus d'encre de seiche</i>	54€
L'Agneau de l'Adret <i>dans son état pâturage... mayonnaise de roquette</i>	55€
Le Ris de Veau <i>palet de pommes de terre, jeunes carottes du marché</i>	56€

Les Desserts

La Pêche d'été <i>« pavlova », lavande de l'arrière-pays, framboises</i>	25€
L'Abricot de Provence <i>en différentes textures, mousse légère « dulcay », moelleux romarin</i>	25€
La spirale de Chocolat Noir <i>crèmeux « manjari », mousse onctueuse, sorbet exotique</i>	25€
Les Agrumes <i>en parfait glacé, crèmeux yuzu, suprêmes d'orange, sorbet orange-basilic</i>	25€

**Sélection de Fromages Français,
affinés par Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France 2000,
40€ pour 2 personnes**

*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*

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@chateauenza.com
ou de nous téléphoner au +33 (0)4 93 41 12 24