

Menu Dégustation

110€

(Servi pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

*Soupe Crémeuse à la courge « Butternut », perlée
d'huile de Pépins de Courge*

*Polenta Moelleuse, légèrement frite, un cube de Foie
Gras doré et Bouillon Mousseux au Vieux Pecorino*

*Etuvée de Langoustines aux feuilles d'Épinards,
quelques Petits Pois, une réduction de Carapaces à
l'huile de Gingembre*

Granité du Château Eza

*Carré d'Agneau Mariné, puis Rôti au four, une
concassée de Courgettes à l'Ail Doux*

Pré Dessert

*Passionnément Romantique
Comme la douceur d'une rose, l'exotisme du litchi
délicatement épicé, le frissonnement du yuzu*



Château Eza

EZE VILLAGE