

# Menu Dégustation

105€  
(Servi pour l'ensemble de la table)



*Château Eza*  
EZE VILLAGE

## Amuse Bouche

\*\*\*

Velouté de châtaignes du pays  
perlé d'huile vierge,  
craquant de jambon de Parme

\*\*\*

Pressé de foie gras de canard  
à l'aubergine épicée,  
condiment à la betterave de Chioggia

\*\*\*

Minute de gambas à l'ail noir du Japon,  
jeunes pousses d'hiver

\*\*\*

## Granité du Château Eza

\*\*\*

Cœur de ris de veau braisé au jus,  
bouquetière de légumes d'antan

\*\*\*

## Pré-dessert

\*\*\*

Le mariage du chocolat cœur guanaja  
et du café arabica dans une sphère en chaud froid