

Menu Dégustation

105€

(Servi pour l'ensemble de la table)



Château Eza

EZE VILLAGE

Fumet d'asperges blanches tranché à l'huile
d'Argan, quelques Barbes des prés
White asparagus bouillon scent with Argan oil,
« Barbes des Prés » salad

Escalope de foie gras de canard poêlée,
kumquat confit et citron-caviar
Pan fried duck liver served with green lentils and
lemon caviar

Grosse raviole de homard baignée d'un bouillon
à l'orientale perlé de Tapioka
Lobster ravioli with oriental soup and Tapioka

Granité du Château Eza

Noisette de veau aux pointes d'asperges
et aux girolles
Cushion of veal with asparagus and
Girolle mushrooms

Pré-dessert
Pre-desert

Chocolat et framboises en cœur coulant de thé
vert sur un lit croustillant à la pistache
Chocolate and raspberries pastry with a flowing heart
of China green tea and crispy pistachio biscuit

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises