



CHÂTEAU EZA
— CÔTE D'AZUR —

« Celui qui se perd dans sa passion
perd moins que celui qui perd sa passion »

Saint Augustin

Château Eza

La Carte

Les Entrées

Le maquereau au naturel	39 €
Cuit à la flamme, eau de concombre parfumée à la cardamome, Crème de raifort perlée à l'huile de menthe	
Tomate cœur de bœuf	42 €
Aux saveurs Méditerranéennes	
Le poulpe rôti au satay	45 €
Crémeux de maïs aux essences de whisky fumé	

Le Caviar

Caviar Impérial de Sologne	10€/gr
30gr ou 50gr, blinis et condiments	

La Mer

Cabillaud	52 €
Confit à l'algue nori et coquillages, gnocchis d'épinards au citron, Emulsion à la pistache de Bronte	
Le Saint-Pierre	55 €
En écailles de pétales de fleurs de courgette, Voile iodé de crevettes et verveine	

*Notre Chef, Justin Schmitt, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*

Château Eza

La Carte

Les Viandes de nos Terroirs

La volaille fermière de l'Ardèche	52 €
Contisée, pommes de terre fondantes, Sauce suprême infusée à l'agastache	
Le pigeon de Bresse rôti	56 €
Crumble de sarrasin, choux rave et algue nori, Jus à la fève de tonka	

Les Fromages

Sélection de fromages Français	25 €
Thomas Métin, maître fromager affineur	

Les Desserts

Signés Ludovic Gambini, notre Chef Pâtissier.

Nous vous demandons de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas.

Fraîcheur de citron mentholée	25 €
Sirop d'érable en fine émulsion	
La rhubarbe	25 €
Aux parfums de sureau et fraise mara des bois	
Chocolat Apurimac	25 €
Crémeux chocolat Apurimac 72%, origine Pérou, Sorbet eucalyptus, compotée de cerise	

*Notre Chef, Justin Schmitt, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*