

Château Eza

« Embruns de Méditerranée »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 140€ par personne, hors boissons.
Servi jusqu'à 21h00 et pour l'ensemble des convives de la table.*

Le rocher ... autour de la Méditerranée

Le maquereau au naturel

Cuit à la flamme, eau de concombre parfumée à la cardamome,
Crème de raifort perlée à l'huile de menthe

Le poulpe rôti au satay

Crèmeux de maïs aux essences de whisky fumé

La langoustine

Juste saisie,
Caviar Baeri et ses condiments

Le Saint-Pierre

En écailles de pétales de fleurs de courgette,
Voile iodé de crevettes et verveine

Sélection de fromages Français

Thomas Métin, maître fromager affineur
(supplément de 25€ par personne)

Emeraude de concombre mentholé et vanillé

Sorbet fromage blanc, granité yuzu

La rhubarbe

Aux parfums de sureau et fraise Mara des bois

Mignardises

*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.*