

Château Eza

« Menu du Château »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DEJEUNER

Notre Chef, Justin Schmitt, vous propose le « Menu du Château » en 3 services (entrée, plat, dessert) au tarif de 70€ par personne, hors boissons.

Pour débiter,

Le maquereau au naturel

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

Tomate cœur de bœuf

Aux saveurs Méditerranéennes

Pour continuer,

Côté Mer

Cabillaud

*Confit à l'algue nori et coquillages, gnocchis d'épinards au citron,
Emulsion à la pistache de Bronte*

Côté terre

La volaille fermière de l'Ardèche

*Contisée, pommes de terre fondantes
Sauce suprême infusée à l'agastache*

Pour terminer,

La rhubarbe

Aux parfums de sureau et fraise mara des bois

Fraîcheur de citron mentholée

Sirop d'érable en fine émulsion

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.