

Déjeuner de Noël

80 €

(Servi pour l'ensemble de la table)

La terrine de foie gras lentement marinée au
Vermouth, condiments figue-betterave et
quartier de Pomelos confits

Muffin d'artichauts poivrade, herbes
et feuilles d'ici, petit coulis
aux piments doux « Del Piquillo »

Bouillon crémeux de cèpes et châtaignes
perlé d'huile de noix acidulée au vieux
vinaigre « Barolo »

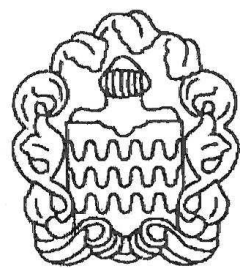
Granité au vin chaud et son
« Crumble de Spéculos »

La Poularde de Bresse en ballotins, baignée
d'un bouillon de pot truffé, des crosnes et
quelques légumes racines oubliés

Un équilibre entre tradition et modernité,
La Bûche du Château EZA

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises



Château Eza

EZE VILLAGE

Menu du Réveillon 110 €

(Servi pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

Mousseline de potiron aux cèpes et girolles

Noix de Saint-Jacques, pommes fondantes
légèrement écrasées, beurre battu aux
zestes de citron

Granité au vin chaud et son
« Crumble de Spéculos »

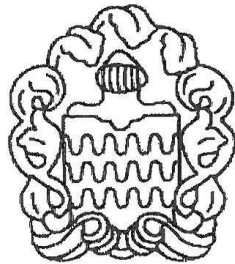
Filet de chevreuil mariné puis rôti, quelques
kumquats confits, sauce poivrade et
tagliatelles de céleri aux truffes

Pré-Dessert

Un équilibre entre tradition et modernité,
La Bûche du Château EZA

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

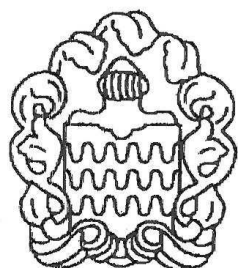
Prix nets et taxes comprises



Chateau Eze

EZE VILLAGE

Jour de l'An 2012
150 €



Chateau Eze
EZE VILLAGE

Crème de foie gras « brûlée » au sucre de
Muscovado

Velouté de potimarron, sa royale de cèpes
rôtis aux châtaignes

Poêlée de Saint-Pierre aux pommes
fondantes, coquillages et jus iodé
aux épices des Antilles

Granité au café et sa gelée de
Cardamome verte

Filet de bœuf traversé de lard de Colonna au
Lard de Colonnata et « voilé » de Beaufort,
lamelles de Topinambours au beurre noisette

Arlette croustillante caramélisée, sensation
autour des fruits rouges

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises