

Menu de Noël

Déjeuner du 25 décembre 2024

Amuse-Bouche

Fleur de betterave et maquereau mûré

Crème de sarrasin aux graines de caviar

Ravioles végétales de céleri

Emulsion de lait de coco iodée

à la pistache de Bronte

Suprême de pigeon rôti au citron noir d'Iran

Salsifis farcis de cuisses confites,

Condimentés d'une pâte de dattes,

Jus aux effluves mentholées et citron confit

Sphère de citron

Relevée à la bergamote

La pomme

Caramel et cannelle,

Sablé breton et glace à la cannelle

Mignardises



CHÂTEAU EZA

— CÔTE D'AZUR —

* * * * *