



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## Menu & Carte Printemps 2019

Au restaurant du Château Hochberg, le Chef Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte raffinée et accessible construite autour de produits locaux de saison dans l'esprit « bistro chic ».

Des plats inspirés de ses voyages à travers le monde et du Sud de la France, sa région natale.

Au bar et au restaurant : une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre, choisis par Romain Itis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique, Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015.

Pour un accord mets-vins idéal, nous vous proposons une sélection de vins au verre.

N'hésitez pas à demander la carte des vins pour découvrir l'ensemble de la collection !

## A PARTAGER ou pas

**La charcuterie** de Patrick Janes à Marmoutier en tapas 12 €

## LES ENTREES

### **Les escargots du Steiberg**

roulés dans une crème d'épinard de Griesheim légèrement aillée  
champignons et voile de pommes de terre Marabel 15 €

### **Salade d'hiver**

notre jambon de magret de canard,  
noix, cigarette croustillante de canard confit  
mâche et vinaigrette à l'huile de truffe 15 €

### **La chair de crabe**

fine gelée de pomme granny, chantilly de céleri rave  
petit mesclun d'herbes et de germes de légumes 15 €

### **La tête de veau mijotée tout doux**

croûtons dorés, câpres et œuf dur  
râpée de fenouil à la coriandre fraîche 15 €

### **Le foie gras de canard mi-cuit**

chutney de saison  
pain au levain grillé 18 €

### Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

*Chasselas, Alsace, Domaine Schoffit 2017* 5.50 €

*Riesling, Alsace, Schoenheit 2016* 5.50 €

*Pinot Blanc, Mise du Printemps, Josmeyer 2017* 5.50 €

*Afrique du Sud, Kanonpop, Kadette Cap Blend 2014* 5.50 €

*Sauternes, La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2011* 8.50 €

*St Romain, Sous le Château, Leroux 2016* 11.50 €

Prix nets

## LES POISSONS

### Suggestions selon arrivage du marché

à consulter sur notre tableau

## LES VEGETARIENS, VEGANS, sans lactose et sans gluten

### Le massala de légumes au lait de coco

vinaigrette soja, gingembre et légumes de l'instant  
petite salade de germes et d'herbes

21 €

## LES VIANDES

### La découpe de volaille fermière grassement farcie

fine purée de pommes de terre à l'huile de noisette  
sauce Albuféra

21 €

### Les rognons de veau grillés

jus réduit au madère, oignons confits  
gratin de tortiglioni au parmesan

21 €

### Le porcelet rôti et laqué au miel et melfor

lentilles dans l'esprit d'un petit salé  
crème légère au raifort

22 €

### La bouchée à la Reine Royale

veau, volaille et ris de veau  
quenelles aux herbes fraîches et nouilles Grand-Mère

24.50 €

### Le cœur de ris de veau doré au beurre noisette

crumble de foie gras et noix  
poireaux confits et salsifis rôtis  
jus tannique

32 €

### Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

*Saumur Champigny, Domaine des Roches, Thierry Germain 2017*

5.50 €

*Costière de Nîmes, Château de la Tuilerie 2016*

5.50 €

*Saint Emilion Grand Cru, Haut de Fauères 2012*

8.50 €

*Savigny-Les-Beaune, Leroux 2014*

11.50 €

*Graves, Maisons rouges de Lafaurie Peyraguey 2016*

11.50 €

Prix nets

## LE FROMAGE

**La sélection du maître fromager Antony** 10 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

*Viognier, Domaine de La Baume 2017* 5.50€

*Sylvaner, Alsace Grand Cru, Sono Contento, Albert Seltz 2012* 8.50€

*Kaefferkopf, Alsace Grand Cru, Le Grand K, JB Adam 2014* 11.50 €

## LES DESSERTS à commander en début de repas

### **Le mille et une feuilles, crème pralinée**

un peu de caramel au beurre salé

noisettes caramélisées

9 €

### **Sur un confit de poires**

un crémeux au chocolat ébène de chez Weiss

sorbet poire, céréales croustillantes et tuile sésame

9 €

### **Le nougat glacé**

amandes caramélisées et oranges de Nice confites par nos soins

dattes de Medjool, meringues croustillantes et gel de maltaise

9 €

### **Les fines feuilles d'ananas**

infusion légère à la feuille de menthe

crémeux passion et sorbet mangue

9 €

### **La sélection de glaces et sorbets**

9 €

### **L'Irish Coffee**

9 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

*Gewurztraminer, Alsace Mader 2016* 5.50 €

*Sauternes, La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2011* 8.50 €

*Alsace, Pinot Gris, VT, Dom. Schlumberger 2014* 11.50 €

Prix nets

## MENU HOCHBERG

*Menu proposé au déjeuner et au dîner*

Entrée – plat (poisson ou viande) – dessert	35 €
Entrée – poisson – viande – dessert	45 €

### **La chair de crabe**

fine gelée de pomme granny, chantilly de céleri rave  
petit mesclun d'herbes et de germes de légumes

### **Le poisson de l'instant**

pois chiches, safran et coriandre fraîche  
émulsion coraillée

Ou / Et

### **La découpe de volaille fermière grassement farcie**

fine purée de pommes de terre à l'huile de noisette  
sauce Albuféra

### **Les fines feuilles d'ananas**

infusion légère à la feuille de menthe  
crémeux passion et sorbet mangue

#### Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

*Accord mets et vins*

*2 verres de vin*

17 €

*3 verres de vin*

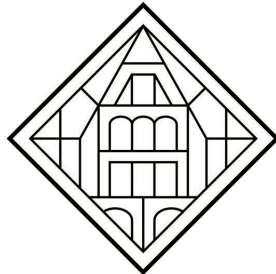
23 €

Tout changement au menu engendrera un supplément

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

Prix nets

Découvrez également...



# VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Située à Wingen-sur-Moder en Alsace, la Villa construite par René Lalique en 1920 est désormais le cadre prestigieux d'un hôtel ultra raffiné cinq étoiles comprenant six suites exclusives et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide MICHELIN 2016.

Jean-Georges Klein, Chef déjà triplement étoilé, et Paul Stradner, Chef déjà doublement étoilé, sont aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À leurs côtés ; Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France 2015 et Meilleur Sommelier de France 2012.

La Villa René Lalique, membre Relais & Châteaux et Grandes Tables du Monde et le Château Hochberg : deux établissements complémentaires pour une expérience inoubliable.

[www.villarenelalique.com](http://www.villarenelalique.com)