



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 €

La terrine de foie gras et cochon noir de Bigorre

bardée de lard paysan de Janes
salade de chou blanc du Greiner
notre moutarde de coing 15 €

La truite de Baïgorry marinée aux agrumes

tartare de betteraves rouges de la Tradition fermière à Griesheim sur Souffel
fine crème de raifort et vinaigrette soja 15 €

Le veau de lait de la ferme Bellot en Dordogne

tranché finement comme un vitello tonnato
légumes de printemps à crus
huile d'olive Grossane du gitan Alazard, mesclun d'herbes et de feuilles 16 €

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 6.00 €

Riesling, Alsace, Schoenheit 2016 6.00 €

Afrique du Sud, Kanonpop, Kadette Cap Blend 2014 6.00 €

Sauternes, La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2011 9.00 €

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

Le veau de lait de la ferme de Bellot en Dordogne

sur une fine purée d'artichauts, quelques champignons et légumes de saison
jus perlé à l'huile d'olive mûrée du gitan Alazard

21 €

Les rognons de veau grillés et flambés au cognac

crème de moutarde et persillade
gratin de macaronis au parmesan et légumes du moment

21 €

La pièce de bœuf Simmental grillée et servie bleue voir saignante

jus au poivre vert de Thaïlande légèrement crème
pommes de terre grenailles et légumes sautés

23.50 €

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 de Bresse

les asperges vertes de Roques-Hautes, navets de printemps et comté
jus aux morilles, pointe de crème

33 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Saumur Champigny, Domaine des Roches, Thierry Germain 2017

6.00 €

Costière de Nîmes, Château de la Tuilerie 2016

6.00 €

Saint Emilion Grand Cru, Haut de Fauères 2012

9.00 €

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 11 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Cru Maury Sec, Château Des Jaume 2015 6.00€

Sylvaner, Alsace Grand Cru, Sono Contento, Albert Seltz 2012 9.00€

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

LES DESSERTS à commander en début de repas

Le cheesecake « supersonique » en toute légèreté

biscuit aux multigraines

crème glacée à la noisette, caramel au beurre salé 9 €

Le crémeux au chocolat ébène de chez Weiss

confit de poire et 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 d'agrumes 9 €

Le sablé rhubarbe à la crème d'amande (10 min d'attente)

rhubarbe semi confite au jus de fraise

sorbet macaron fraise 9 €

La sélection de glaces et sorbets

9 €

L'Irish Coffee

9.50 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Gewurztraminer, Alsace Mader 2016 6.00 €

Sauternes, La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2011 9.00 €

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	36 €
Entrée – poisson – viande – dessert	46 €

La terrine de foie gras et cochon noir de Bigorre

bardée de lard paysan de Janes
salade de chou blanc du Greiner
notre moutarde de coing

Le poisson de l'instant

asperges vertes du barbu de Senas « domaine des Roques-Hautes »
jus de poule réduit et monté avec un beurre aux épices douces
feuilles de coriandre fraîche

Ou / Et

Le veau de lait de la ferme de Bellot en Dordogne

sur une fine purée d'artichauts, quelques champignons et légumes de saison
jus perlé à l'huile d'olive mûrée du gitan Alazard

La sélection du maître fromager Antony (supplément 11 €)

Le cheesecake « supersonique » en toute légèreté

biscuit aux multigraines
crème glacée à la noisette, caramel au beurre salé

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Accord mets et vins du menu Hochberg

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