



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## MENU BANQUET CHÂTEAU

Pour les tables de plus de 10 couverts.  
Menu unique pour l'ensemble des convives.

### L'esprit tarte flambée de saison

\*\*\*\*

#### L'œuf en cuisson douce

crème de pommes de terre onctueuse  
tartine de caviar de hareng et saumon fumé  
crème battue, aneth et raifort

ou

#### La terrine du château au cochon Ibérique

rémoulade aux deux céleris, confit d'oignons rouges acidulés  
petit mesclun d'herbes et de feuilles

\*\*\*\*

#### Le poisson de l'instant grillé

risotto de cocos blancs et chorizo  
crème de parmesan et huile de roquette

Et / Ou

#### La découpe de canette caramélisée miel et épices

fine purée de betteraves à l'orange  
légumes de l'instant et strate de pommes de terre confites

\*\*\*\*

**En supplément : la sélection du Maître Fromager Antony : 11€**

\*\*\*\*

#### Sur un confit de poire

un crémeux au chocolat ébène de la maison Weiss  
sorbet poire et céréales croustillantes

ou

#### Ananas rôti

glace et caramel de vanille  
streusel noisette sésame

**Entrée – plat (poisson ou viande) – dessert**

**36 €**

**Entrée – poisson – viande – dessert**

**46 €**

Tarif 2019. Prix nets.

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



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE  
• HÔTEL & RESTAURANT •

## MENU BANQUET CHÂTEAU

Pour les tables de plus de 10 couverts.  
Menu unique pour l'ensemble des convives.

### L'esprit tarte flambée de saison

\*\*\*\*

### Le foie gras de canard mi-cuit

chutney de saison  
pain au levain grillé

\*\*\*\*

### Le poisson de l'instant

risotto crémeux regonflé au parmesan  
crème de crustacés

\*\*\*\*

### La pièce de veau française rôtie et servie rosée

fine purée de carottes à la coriandre fraîche  
jus réduit parfumé au citron confit et olive Taggiasche

\*\*\*\*

### Le fromage de chez Maître Antony (11 € supplément)

\*\*\*\*

### L'entremet léger au chocolat

croustillant amande noisette  
caramel cardamome et sorbet mangue

**57 €**

Tarif 2019. Prix nets

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