



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu & Carte Mai - Juin 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 13 €

LES ENTREES

Les filets de caille des Vosges grillés

romaine, crème César
copeaux de parmesan

15 €

Le poulpe en mode ceviche

coriandre et lime, légumes ultra croquants
huile d'olive du gitan Alazard

15 €

Crêpinette de foies blonds de la Tradition Fermière

mesclun de jeunes pousses
pickles de légumes

16 €

Fraîcheur de chair de crabe

crémeux à l'asperge blanche de chez Lux à Stutzheim-Offenheim
rhubarbe en condiment et jeunes pousses

15 €

Le foie gras de canard mi-cuit

chutney de saison
pain au levain grillé

18 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Pinot Gris, Les Prélats, Ginglinger 2017

6.00 €

Riesling, Alsace, Schoenheit 2017

6.00 €

Côtes du Rhône, Clos Beatus Ille, Domaine Saint Préfert 2017

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

22 €

LES VIANDES

La découpe de volaille « Pattes noires » élevée en plein air

farci avec des foies blonds de la Tradition Fermière à Griesheim

pistou de légumes, jus parfumé avec des pignons de pins, basilic et anchois

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 crémé

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

printanière de légumes, lard des noirs de Bigorre

jus aux morilles

33 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Marcillac, Lo Sang Del Pais, Domaine du Cros 2017

6.00 €

Costière de Nîmes, Château de la Tuilerie 2016

6.00 €

Saint Emilion Grand Cru, Haut de Fauçères 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 mille et une feuilles, crème pralinée

un peu de caramel au beurre salé

noisettes caramélisées

9 €

L'entremet léger au chocolat blanc et lait

feuillantine croustillante

crème glacée à la cerise

9 €

Le velouté glacé de fraises

sorbet citron menthe

tuile aux amandes

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 €

Fraîcheur de chair de crabe

crèmeux à l'asperge blanche de chez Lux à Stutzheim-Offenheim
rhubarbe en condiment
jeunes pousses

Le poisson de l'instant

petits pois, fèves et coriandre fraîche
vinaigrette tiède, miel, soja et sésame

Ou / Et

La découpe de volaille « Pattes noires » élevée en plein air

farcié avec des foies blonds de la Tradition Fermière à Griesheim
pistou de légumes, jus parfumé avec des pignons de pin, basilic et anchois

La sélection du maître fromager Antony (supplément 11 €)

Le velouté glacé de fraises

sorbet citron menthe
tuile aux amandes

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Accord mets et vins du menu Hochberg

2 verres de vin

17 €

3 verres de vin

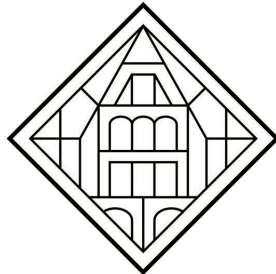
23 €

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