



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu & Carte Septembre-Octobre 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

La chair d'araignée (de mer)

mayo légère et minute de légumes croquants

une fine gelée de tomates et fenouil, tartine croustillante de tapenade 15 €

Le veau en tartare

caviar d'aubergine en toute légèreté

vinaigrette tonique à l'huître de Normandie, gel de poire 15 €

Une belle terrine

lard gascon, porcelet confit et foie gras

confiture d'oignons rouges acidulée, pain au levain grillé 15 €

Le saumon d'Ecosse légèrement fumé

salade de choucroute nouvelle de chez Adès à la coriandre fraîche

fromage blanc en dressing retravaillé avec des herbes, râpée de légumes croquants 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, Thalberg, Schmitt 2017

6.00 €

Pinot Noir, Granit, Cave de Turckheim 2016

6.00 €

Sauternes, La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2011

9.00 €

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

En cocotte, le bœuf confit

carottes fondantes, purée de carottes, oignons grelots, champignons et gros lardons
le jus de cuisson réduit et enrichi au vin rouge

21 €

Les rognons de veau grillés

rigates farcis, grana padano et pleurotes
jus acidulé au melfor, légumes du moment

21 €

En duo, le cochon noir de Bigorre fondant et le poulpe grillé

légumes crus et cuits roulés dans la coriandre fraîche
jus parfumé avec un pistou Thaï

23.50 €

L'entrecôte de veau grillé,

fine purée d'artichauts, noix, châtaignes et endives à crus
jus doux au roquefort fermier de chez Antony, quelques légumes

24 €

La pièce de chevreuil de chasse ultra locale rôtie

purée légère de courge butternut, betteraves confites
jus de chevreuil réduit monté au foie gras

24.50 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

IGP Collines Rhodaniennes, Syrah, Montez 2016

6.00 €

Costière de Nîmes, Château de la Tuilerie 2016

6.00 €

Maranges, Rouge, Michel Sarrazin 2017

9.00 €

Saint Emilion Grand Cru, Chartreuse de Faugères 2015

9.00 €

LE FROMAGE

La sélection du maître fromager Antony 11 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Cahors, Château Combel-La-Serre 2016 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 succès pommes caramel

glace calvados raisins

caramel au beurre salé et meringues croustillantes 9 €

Le parfait glacé agrumes

biscuit spéculos, quenelle onctueuse au chocolat noir Ebène

crème glacée au basilic 9 €

Le crumble de poire Williams

streusel noisette, anglaise légère

crème glacée chocolat au lait et fève de Tonka 9 €

Le clafoutis mirabelle

nougatine crouillante

gel de mirabelle et crème glacée miel cannelle 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 €

Le veau en tartare

caviar d'aubergine en toute légèreté
vinaigrette tonique à l'huître de Normandie et gel de poire

Le poisson de l'instant

sur une tchoutchouka de légumes confits
coriandre fraîche, huile d'olive mûrie et balsamique

Ou / Et

En cocotte, le bœuf confit

carottes fondantes, purée de carottes, oignons gelés, champignons et gros lardons
le jus de cuisson réduit et enrichi au vin rouge

La sélection du maître fromager Antony (supplément 11 €)

Le parfait glacé agrumes

biscuit spéculos, quenelle onctueuse au chocolat noir Ebène
crème glacée au basilic

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