



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Le Menu de Noël

Servi au déjeuner du 25 et 26 décembre 2019

Le gibier à poil et à plume en tourte canaille
coing en condiment
mesclun d'automne et vinaigrette tiède corsée

Le filet de sandre grillé sur la peau
salsifis rôtis
tartare d'huîtres en condiment
beurre blanc, lime et gingembre

Sur une fine gelée de pomme granny
sorbet granny et écume de calvados

Le chapon
les suprêmes rôtis sur le coffre
les cuisses farcies du foie gras et des cèpes en cuisson douce
petit bruxelle au lard gascon, une belle purée de ratte bien beurrée
sauce Albuféra

En toute légèreté
entremet châtaigne, clémentine et chocolat
crème glacée à la noisette caramélisée

65 €

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.