



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu & Carte

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.

Arnaud Barberis accorde une place particulière à l'achat de ses produits et s'efforce au maximum de faire travailler des producteurs locaux et artisans Français :

charcuterie Janes à Marmoutier, légumes et fruits de saison de la ferme Tradition Fermière à Griesheim sur Souffel, légumes de saison de chez Greiner à Pfaffenhoffen, farine du moulin Burgraf-Becker à Dossenheim sur Zinsel, yaourts de la ferme Herrenstein à Neuviller les Saverne, miel de la famille Frumholtz à Ormersviller, Chocolat Weiss, Huile d'olive de chez Alazard Carré des huiles à Arles, foie gras de la ferme du Puntoun dans le Gers, fromages de la Maison Antony à Vieux-Ferret et de la maison Lorho à Strasbourg... sans oublier nos grossistes (Sapam, Soprolux, Colmar Frais...) et bien d'autres encore.

A PARTAGER ou pas

La charcuterie de Patrick Janes à Marmoutier en tapas 13 €

LES ENTREES

La chair de tourteaux

retravaillée avec des herbes et une mayo légère
quinoa de légumes croquants et gel de granny smith 15 €

Le haddock sur une salade de lentilles

relevée d'une pointe de xérès,
endives, clémentines et noisettes 15 €

Les filets de caille des Vosges laqués

noix de cajou torréfiées, gambas et bouillon coco citronnelle 15 €

Le velouté de champignons

dessus une grosse raviole de jarret de cochon confit et morilles
persil plat et quelques croûtons 15 €

Le foie gras de canard mi-cuit

chutney de saison
pain au levain grillé 18 €

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 pièce de bœuf ultra confite à manger à la cuillère

crumble de foie gras, fine purée de céleri rave
un jus costaud

21 €

Les rognons de veau rôtis

une tranche de lard grillé
quelques rattes et un jus porto vinaigre

22.50 €

Une assiette folle autour du cochon

filet mignon rôti & poitrine, langue et pied braisés
betteraves cuites sur le sel
un jus clair avec soja, badiane, gingembre et coriandre fraîche

24.50 €

L'entrecôte de veau grillée

trompette de la mort, fine purée d'artichauts
légumes de l'instant
jus réduit parfumé au poivre de Voatsipéféry

24.50 €

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Bresse

poireaux en tronçon grillés
strate de pommes de terre boulangères et morilles
sauce Albuféra

33 €

LE FROMAGE

La sélection du maître fromager Antony 12 €

LES DESSERTS à commander en début de repas

Le baba au rhum

une crème montée avec une pointe de vanille
arrosé par nos soins

(supplément rhum 4€)

9 €

Le riz au lait sucré au jaggery en toute légèreté

confiture de lait, céréales croustillantes

écume de lait

9 €

Le mille et une feuilles

crème pralinée onctueuse

caramel salé et pétales de noisettes torréfiées

9 €

La sélection de glaces et sorbets

9 €

Les crêpes Suzette flambées devant vous au Grand Marnier

crème glacée à la vanille

14 €

L'Irish Coffee

9.50 €

MENU HOCHBERG

Menu proposé au déjeuner et au dîner

Entrée – plat (poisson ou viande) – dessert	36 €
Entrée – poisson – viande – dessert	46 €

La chair de tourteaux

retravaillée avec des herbes et une mayo légère
quinoa de légumes croquants et gel de granny smith

Le poisson de l'instant

sur un dahl de courge à la coriandre fraîche
vinaigrette aux agrumes de chez Bachès

Ou / Et

La pièce de bœuf ultra confite à manger à la cuillère

crumble de foie gras, fine purée de céleri rave
un jus costaud

La sélection du maître fromager Antony (supplément 12 €)

Le cheesecake avec du fromage blanc

biscuit viennois, glace fromage blanc
chutney d'ananas tout en douceur

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