



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'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 : 12€

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 2020. 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.

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 (12 € supplément)

L'entremet léger au chocolat

croustillant amande noisette
caramel cardamome et sorbet mangue

57 €

Tarif 2020. Prix nets

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