



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 gourmande construite autour de produits locaux de saison. Les plats sont 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.

« Pour privilégier les circuits courts et intégrer encore davantage de produits de saison et locaux dans vos assiettes, nous avons élaboré une toute nouvelle carte fréquemment mise à jour en fonction du marché. »

Chef Arnaud Barberis et son équipe

Menu Déjeuner au Château
proposé le mercredi, jeudi et vendredi midi

entrée + plat + dessert
22 €

A partir du mercredi 28 octobre

Les fines feuilles de veau
émulsion tonnato, gambas vapeur et gel agrume

La découpe de volaille rôtie
chou farci avec le lard de Janes, strate de pommes de terre confites
crème de cèpes ultra locale

La sélection de fromages de la maison Lorho et de maître Antony (*supplément 12 €*)

Le millefeuille servi avec une crème chiboust à la vanille
caramel au beurre salé

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, et sous réserve de disponibilité.

Menu Edouard Teutsch

proposé du mercredi au dimanche midi et soir

entrée + plat : 35 € ou à emporter *27 €

plat + dessert : 32 € ou à emporter *25 €

entrée + plat + dessert : 40 € ou à emporter *32 €

La terrine périgourdine au foie gras

salade de lentilles et noix, confitures d'oignons rouges acidulés

ou

Les escargots en persillade sur une fine purée d'épinard de la Tradition Fermière

voile de pommes de terre Marabel

ou

Le saumon de Cherbourg en cuisson respectée et roulé dans les herbes

chantilly de céleri rave, vinaigrette miso et gel d'agrumes au curry doux

La pièce de cochon élevé en plein air dans le Cantal

raviole de boudin noir de chez Laurent Laborie

risotto de cocos au chorizo et jus porto vinaigre

ou

Le poisson de l'instant grillé

dahl de potimarrons aux amandes, coriandre fraîche et légumes de l'instant

crème de coquillages au sumac

ou

Les ribs de veau désossés et farcis de queue de veau braisée

purée de potimarron, éclats de noisettes torréfiées

légumes de l'instant et jus réduit

La sélection de fromages de la maison Lorho et de maître Antony (*supplément 12 €*)

Martine fait son excellent baba imbibé avec notre rhum brun arrangé

confit d'ananas à la vanille et anglaise comme une chantilly

ou

L'entremet au chocolat

croustillant amandes noisettes, confit de mangue et sorbet mangue

ou

Petit gâteau moelleux au citron jaune et pavot torréfié

mousse légère au chocolat blanc, sorbet framboise de la Tradition fermière

suprême de pomelos laqués

*à emporter : merci de commander 24h à l'avance

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, et sous réserve de disponibilité.

Menu des jeunes convives (-12 ans)

proposé du mercredi au dimanche midi et soir

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet : 15 €

LES SUGGESTIONS

Pour l'apéritif

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 13 €

En entrée

Notre foie gras de canard mi-cuit,
confiture d'oignons rouges acidulés et pain au levain toasté
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 4 €) 19 €

En plat

La tête de veau préparée dans les règles de l'art
gribiche supersonique et légumes adaptés 22 €

La bouchée à la Reine Royale

veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches
et nouilles Grand-Mère 24.50 €
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 22 €
vinaigrette soja, gingembre. Légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes