



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 Edouard Teutsch

proposé du mercredi au dimanche midi et soir

entrée + plat : 35 € ou à emporter *32 €

plat + dessert : 32 € ou à emporter *29 €

entrée + plat + dessert : 40 € ou à emporter *37 €

*à emporter : merci de commander 48h à l'avance

Les cannelloni de courgette et broccio

basilic et pignons de pin, tomate en bloody mary, huile d'olive gitane

OU

La chaire de tourteaux, mayonnaise légère

velouté glacé de maïs, noix de coco et coriandre fraîche

OU

La terrine du château

grecque de légumes de maintenant

Le bœuf Aubrac élevé de belle manière et confit toute la nuit

fine purée de carottes, lard grillé et jus réduit

OU

Le poisson de l'instant grillé

jus de moules légèrement crémé et perlé à l'huile de livèche

OU

La pièce de veau fermier ayant brouté dans l'Aveyron et servie rosée

trompettes de la mort, céleri et citron confit

jus à l'olive Taggiasche

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 12 €)

Le riz au lait d'une extrême légèreté

confit de pêche melba, sorbet framboise

OU

La mirabelle en clafoutis

anglaise cannelle et crème glacée vanille

OU

L'entremet léger au chocolat noir et lait

confit de poire, sorbet poire et noix caramélisées

Tout changement au menu engendrera un supplément. Nos mets vous sont proposés sous réserve de modification dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons et sous réserve de disponibilité.

Tarifs 2021 - Prix nets

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 19 €
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 5 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes 24.50 €
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

Le cœur de ris de veau Rossini
courgette violon, céleri et noix
jus réduit acidulé au vinaigre balsamique de moût de raisins de Corinthe 33 €
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 16 €)

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

Tout changement au menu engendrera un supplément. Nos mets vous sont proposés sous réserve de modification dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons et sous réserve de disponibilité.

Découvrez également...



VILLA RENÉ LALIQUÉ

• 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.

Le duo de Chefs Paul Stradner & Jean-Georges Klein est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À leurs côtés, le Chef Pâtissier Nicolas Multon, à la tête d'une équipe de quatre pâtissiers, s'inspire des produits que l'on trouve au cœur des Vosges du Nord pour réaliser ses créations sucrées. Pour la signature des accords mets et vins, le Chef Sommelier alsacien Romain Iltis - Meilleur Ouvrier de France 2015 et Meilleur Sommelier de France 2012 - est accompagné d'Hervé Schmitt avec lequel il travaille en duo. Ils règnent ensemble sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles.

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