



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 escargots, voile mousseux de pommes de terre
fine purée d'épinard, épices d'ici et d'ailleurs

OU

La chaire de tourteaux, mayonnaise légère
velouté glacé de maïs, noix de coco et coriandre fraîche

OU

Porco Rosso avec un cochon *bien élevé*
salade de lentilles Beluga, mimolette extra-vieille, coriandre et noix
crémeux tonnato

La découpe de pintade fermière
tombée de choux au lard paysan, jus légèrement crème et monté au foie gras

OU

Le poisson de l'instant grillé
patate douce et potimarron de la Tradition Fermière, pignons de pin, crevettes et lime

OU

Le carré de cochon Aveyronnais rôti
petite raviole farcie, saucisse de Morteaux et pied confit
ragoût d'artichauts et châtaignes, jus court

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

Le succès ultra léger à la châtaigne
crème glacée châtaigne, suc d'églantine et meringues moelleuses et croustillantes

OU

Noix de coco en crème légère
confit de mangue, ananas frais, sorbet mangue et sablé coco

OU

L'entremet léger au chocolat noir et lait
confit de poire, sorbet poire et noix caramélisées

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

Le filet de bœuf de race française, légumes du moment et petit mesclun 33 €
jus réduit enrichi au vin rouge des domaines Silvio Denz
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 16 €)

Le cœur de ris de veau 33 €
artichauts, châtaignes, Morteaux, noisettes et jus aigre doux
quelques légumes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 16 €)

Le pigeon de Thierry Laurent : la poitrine rosée et les cuisses confites 33 €
tourte canaille au foie gras et jus réduit au balsamique de raisins de Corinthe
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 16 €)

Aiguillettes de Saint-Pierre, raviole de crevettes et langoustine 33 €
cocos de Paimpol, bouillon de crustacés légèrement crémé
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 16 €)

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) : 22 €
Le massala de légumes au lait de coco
vinaigrette soja, gingembre. Légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes

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.

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* - règne sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles. Hervé Schmitt, Directeur du Restaurant, orchestre le ballet du service en salle pour vous proposer un moment d'exception.

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