



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 samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi

entrée + plat : 38 €

plat + dessert : 35 €

entrée + plat + dessert : 43 €

Le bœuf en tartare, noisettes torréfiées et concassées

le rond de gîte séché et légèrement fumé de Janes, gribiche à l'anchois

ou

Le saumon bien élevé en cuisson douce au plus proche du naturel

chantilly de céleri rave, caviar de hareng et vinaigrette agrume curry

ou

La terrine de canard au foie gras

oignons rouges confits et salade de céleri et pomme granny

Le duo de veau : braisé et servi rosé

asperges vertes et petits pois des 2 Marie-Hélène du Kochersberg

courgettes de Nice et morilles

ou

Le poisson de l'instant grillé

fine purée de chou-fleur, raviole de crevette et moule

crème de moule parfumée gingembre et combawa

ou

Le carré de cochon élevé en plein air

chou rouge en condiment acidulé, fine purée d'artichauts, polenta très légère

jus réduit aux écorces de citron confit

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 13 €)

Le pavlova avec les framboises de la Tradition fermière à Griesheim-sur-Souffel

crème glacée au basilic et curd au citron jaune de Sicile

ou

Autour de la pistache de Bronte

en parfait glacé, en crémeux et caramélisée

glace chocolat blanc et tuile sésame

ou

Les cerises d'Alsace laquées

noisettes de Polignac, biscuit moelleux amande et glace fromage blanc

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2022 - Prix nets

Menu des jeunes convives (-12 ans)
proposé du mercredi au samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet : 16 €

LES SUGGESTIONS

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier	13 €
Notre foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons rouges acidulés <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 5 €)</i>	19 €

En plat

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

Le cœur de ris de veau doré au sautoir asperges vertes et petits pois des 2 Marie-Hélène du Kochersberg courgettes de Nice et morilles <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 17 €)</i>	35 €
--	------

La pièce de bœuf pris dans le filet grillée légumes de l'instant, petit mesclun jus réduit enrichi au vin rouge des domaines Silvio Denz <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)</i>	33 €
--	------

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

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.

Notre Chef Paul Stradner est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À ses 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 Ilitis - *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