



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 fumé de Janes, gribiche légère et copeaux parmesan

OU

**La truite de Sparsbach en gravlax**

betterave crapaudine au naturel, crème battue au céleri rave et gel framboise

OU

**La terrine de canard au foie gras**

oignons rouges confits et salade de céleri et pomme granny

\*\*\*

**La pièce de bœuf**

chimichurri sataysé, quelques rattes et autres légumes du moment

fine purée de céleri rave et jus réduit

OU

**Le poisson de l'instant grillé**

dahl de légumes et lentilles jaunes à la coriandre fraîche

bouillon mariné fini au lait de coco

OU

**La découpe de volaille de cent jours**

fine purée d'artichauts, vinaigrette de coques et moules

condiment nectarine et basilic

\*\*\*

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

\*\*\*

**Le tiramisu au confit de pêche**

biscuit moelleux à l'amande et sorbet pêche. Caramel de framboise

OU

**L'entremet au chocolat en toute légèreté**

feuillantine croustillante à la noisette, sorbet abricot et nougatine sésame

OU

**Le minestrone de fruits frais**

sirop léger infusé à la feuille de menthe et sorbet banane passion

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 €

### 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 cœur de ris de veau doré au sautoir 35 €  
artichauts, aubergines et morilles. Légumes du moment  
Jus réduit fini au vinaigre doux sicilien  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 17 €)*

Le filet mignon de veau, de race Blonde d'Aquitaine, grillé et servi rosé 33 €  
jus crémé aux morilles, fine purée de céleri rave  
strate de pommes de terre et légumes  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)*

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) : 22 €  
Le massala de légumes au lait de coco  
vinaigrette soja et 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.

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](http://www.villarenelalique.com)