



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 €**

Les queues de gambas marinées agrume / gingembre et rôties à feu d'enfer  
tatin de légumes confits, bisque siphonnée

OU

La truite de Sparsbach en gravlax  
betterave crapaudine au naturel, crème battue au céleri rave et gel framboise

OU

La terrine du château  
oignons rouges confits et salade de céleri et pomme granny

\*\*\*

Le veau : le quasi rôti et servi rosé et la queue confite en persillade  
champignons en tout genre, fine purée de céleri rave et rattes de Griesheim/Souffel  
jus à l'olive picholine et agrumes Bachès

OU

Le poisson de l'instant grillé  
dahl de légumes et lentilles jaunes à la coriandre fraîche  
bouillon marin fini au lait de coco

OU

La pièce de porcelet rôtie  
cocos de Paimpol et coquillages  
jambon noir de Bigorre et bouillon crémé légèrement moutardé

\*\*\*

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

\*\*\*

Les abricots pochés à la mélisse  
crème glacée pralin café, streusel noisette

OU

L'entremet au chocolat noir et lait  
feuillantine croustillante à la noisette, sorbet et gel poire

OU

Le clafoutis moelleux à la mirabelle (*sans gluten*)  
anglaise et glace vanille, amandes de Polignac

**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 €
- Le foie gras de canard du Gers mi-cuit ici-même avec une réduction de vin rouge 21 €  
confit de figues noires et pain au levain grillé  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 6 €)*

### En plat

- La bouchée à la Reine Royale 25.50 €  
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 beurre de Bresse 35 €  
gratin de côtes de blettes et pied de cochon, maïs doux cuit dans un bouillon  
de blanquette et lié au parmesan, jus acidulé au vinaigre sicilien  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 17 €)*
- Le chevreuil de chasse locale : 2 façons possibles  
fine purée de betterave à la framboise, poêlée de champignons. Jus au tamarin  
soit la pièce, pris dans le gigot, grillée et servie rosée 29 €  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 6 €)*  
soit la selle rôtie pour 1 ou 2 personnes 34 € / personne  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €/pers)*

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

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

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