



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## MENU BANQUET NOEL

*Pour les tables de plus de 10 couverts.  
Menu unique pour l'ensemble des convives.*

\*\*\*\*

**Le saumon roulé dans les herbes en cuisson respectée**

*Chantilly de chou-fleur  
gel de clémentines parfumé au curry doux*

ou

**La raviole de foie gras**

*bouillon au parmesan légèrement crémé  
roquette et coriandre en grains*

\*\*\*\*

**Le filet de sandre grillé**

*chou rouge confit et légumes rôtis  
pommes de terre fondantes et jus réduit au vin rouge*

Ou / Et

**Le suprême de pintade rôti**

*fine purée de potimarron, éclats de noisettes caramélisées  
jus aux champignons sauvages légèrement crémé*

\*\*\*\*

**La sélection de fromage de la Maison Lorho et de Maître Antony (14 € supplément)**

\*\*\*\*

**La nage d'agrumes**

*jus passion vanille  
crème glacée au miel d'acacias*

ou

**La mousse légère à la châtaigne**

*crème glacée au chocolat au lait  
suc de poire et meringue croustillante*

***entrée + poisson ou viande + dessert 55 €***

***entrée + poisson + viande + dessert 70 €***

Tarif 2022. Prix nets.

Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## MENU BANQUET NOEL

*Pour les tables de plus de 10 couverts.  
Menu unique pour l'ensemble des convives.*

\*\*\*\*

### Le foie gras de canard mi-cuit

*chutney de saison, pain au levain toasté*

ou

### Le tourteau

*minute de légumes croquants à la coriandre fraîche  
gel granny smith et velours de céleri*

\*\*\*\*

### Le filet de bar grillé

*risotto aux gambas regonflé au parmesan*

*légumes de l'instant, crème de crustacés aux épices douces*

Ou / Et

### Le carré de veau rôti et servi rosé

*Polenta ultra crémeuse, légumes rôtis*

*crème de morilles*

\*\*\*\*

La sélection de fromage de la Maison Lorho et de Maître Antony (14 € supplément)

\*\*\*\*

### Les fines feuilles d'ananas

*infusion légère à la feuille de menthe  
crémeux passion et sorbet mangue*

ou

### L'entremet au chocolat lait et blanc

*croustillant amande noisette  
suc de framboise et sorbet litchi*

***entrée + poisson ou viande + dessert 65 €***

***entrée + poisson + viande + dessert 85 €***

Tarif 2022. Prix nets.

Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.