



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 : 39 €

plat + dessert : 37 €

entrée + plat + dessert : 44 €

Les escargots en persillade

épinard crémeux comme un palak, voile de pommes de terre *Marabel*

OU

Le tartare de veau de la famille Daul

pétales de St Jacques Normande et râpée de betterave, soja, miel, sésame

OU

La chair d'araignée Bretonne

minute de légumes croquants, radis noir, Granny Smith
les parties crémeuses en chantilly légère

Le canard gras, choux rouges ultra confits

le magret rosé, la cuisse farcie en cuisson douce
les ailerons confits en tourte feuilleté

OU

Le poisson de l'instant grillé

fine purée de potimarron et potimarron confit
trompettes de la mort, éclats de noisette, vinaigre, noix, raisins et coriandre

OU

Le veau, de la famille Daul élevé à Pfettisheim, confit

fine purée de panais et panais rôtis, quelques champignons. Jus au citron confit

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

Le succès léger à la châtaigne

caramel d'églantine, meringue croustillante et moelleuse, glace au rhum

OU

Le chocolat au lait 48% *Mayan Red* en entremet léger

confit de mangue au zeste de lime et sorbet mangue

OU

La crème légère à la vanille

caramel de vanille au beurre salé, émulsion vanille et streusel noisette

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 €
- Le foie gras de canard du Gers mi-cuit ici-même avec une réduction de vin rouge
confit de figues noires et pain au levain grillé 21 €
(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 37 €
gratin de côtes de blettes et pied de cochon, potimarron en purée et confit,
trompettes de la mort et noisette.
Jus réduit au vinaigre sicilien
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 18 €)
- 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 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