



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 : 40 €

plat + dessert : 38 €

entrée + plat + dessert : 45 €

Les escargots en persillade

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

OU

Le pressé de volaille rôtie élevée 3 mois et saucisse de Morteau
vinaigrette de lentilles vertes, rémoulade de céleri et sauce gribiche

OU

L'ombrine et les gambas en mode ceviche niçoise

huile d'olive Grossane, agrumes, avocat en voile léger et fenouil croquant, gingembre

La pièce de veau de lait Label Rouge grillée et servie rosée

gratin de zitone au vieux comté de Anthony
jus aux olives de Kalamata et aux câpres

OU

Le poisson de l'instant grillé

raviole de ris et fraise de veau et de morilles
bouillon de poule au foie gras légèrement crémé, chou de Milan braisé

OU

Le faux-filet de bœuf grillé

artichauts, noisettes et émulsion estragon,
échalotes grises confites au vin rouge

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

La tarte de pommes confites sur une crème d'amande

streusel noisette, crème glacée au miel du château et caramel au beurre salé

OU

Un entremet léger au chocolat *Mayan Red Honduras*

chutney d'ananas et sorbet mangue Alphonso

OU

Le yaourt turc en mousse ultra légère

poussière de crumble et graines de courge caramélisées. Sorbet kiwi ultra tonique

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

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2023 - 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 28 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 10 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Bresse 40 €
pané de cochon confit, fine purée de céleri rave et céleri confit, jus à l'échalote grise
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

En plat végétarien, végan (sans lactose et sans gluten) :
Le massala de légumes au lait de coco 24 €
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