



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 €**

Burrata, foccacia et coppa  
pistou de basilic et noix

ou

Le veau de Pfettisheim en fines feuilles  
crème tonnato, légumes du printemps crus et cuits. Roquette et Rodez

ou

La chair d'araignée bretonne  
velouté glacé de cosses perlé à l'huile d'olive Grossane

\*\*\*

La noix de veau de lait *origine Haute-Loire* grillée et servie rosée  
fine purée de jeune céleri, pommes de terre Délicatesse  
pleurotes et jus simple

ou

Le poisson de l'instant grillé  
massala de légumes à la coriandre fraîche  
bouillon coco et curry vert

ou

Le demi pigeon élevé dans les Vosges par Thierry Laurent  
le suprême rôti et servi rosé, la cuisse confite, les abatilles en tourte feuilletée  
épinard, asperges et bigarade aux épices douces

\*\*\*

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

\*\*\*

La tarte rhubarbe sur une crème d'amande  
meringue moelleuse, crème glacée vanille et gel de fraise

ou

Un entremet léger au chocolat *Mayan Red Honduras*  
chutney d'ananas et sorbet mangue Alphonso

ou

Les fraises de Griesheim-sur-Souffel roulées dans un caramel de fraises  
crème glacée au yaourt turc

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 €
Le foie gras de canard mi-cuit chutney pomme, raisin et noix <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 6 €)</i>	20 €

### En plat

La bouchée à la Reine Royale veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 10 €)</i>	28 €
Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey pané de cochon confit, fine purée de céleri rave et céleri confit, jus à l'échalote grise <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)</i>	40 €

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

Le massala de légumes au lait de coco vinaigrette soja et gingembre. légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes	24 €
--	------

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)