



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

« Barbecue Solstice d'été »

Barbecue de viandes d'exception au grill et au fumoir canadien

Mercredi 21 juin 2023 à partir de 19h (sur réservation)

En Entrée :

Velouté glacé de tomates perlé à l'huile d'olive du gitan Alazard, burrata et légumes croquants 15 €

Carpaccio de bœuf de race Normande maturé 5 semaines, brésaola de Jersiaise. Roquette et copeaux de Rodez 15 €

Au Barbecue :

La volaille jaune désossée en marinade Adobo grillée et fumée 22 €

L'entrecôte de bœuf de Race Angus 300 gr 35 €

Les Viandes d'exception : prix calculé au poids

Le carré de côte Sahsi Prussian black gold (Finlande) maturée 6 semaines

Le carré de côte Black Pearl (Pologne) maturée 5 semaines

Le carré de côte Choco Gold (Finlande) maturé

servies en côte grillée puis finie au fumoir canadien, sauce béarnaise et chimichurri à la façon du chef.

En accompagnement des viandes :

Whole masoor dahl de lentilles vertes finies au fumoir

aubergines braisées et fumées, tomates et coriandre

Caponata de légumes au basilic

Pommes de terre grenailles rôties

Le pavé de cabillaud mariné, timut, romarin et genièvre 26 €

Le plat végétarien 24 €