



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU BANQUET DE NOËL

Pour les tables de plus de 10 couverts

*Le foie gras de canard du Gers mi-cuit dans nos cuisines
chutney pommes, raisins et noix. Pain au levain toasté*

ou

La chair d'araignée Bretonne

*minute de légumes croquants, carpaccio de gambas au zeste de lime
gel de clémentine corse au curry doux*

Le filet de bar grillé et la St Jacques en vapeur d'ail et de gingembre

*fine purée de topinambour
condiment chorizo, poire et noisette*

Et / ou

Le carré de veau aux morilles

*pommes fondantes, panais rôtis et noix
jus monté au foie gras*

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 € par personne

entrée + poisson + viande + dessert

85 € par personne

Menu unique pour l'ensemble des convives

Tarif 2023. Prix nets.

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