



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU BANQUET DE NOËL

Pour les tables de plus de 10 couverts

Le saumon d'Écosse fumé au Château
crème fouettée aux zestes de citron et câpres
fine salade de fenouil à l'orange, caviar de hareng

ou

La grosse raviole de foie gras
bouillon au vieux parmesan légèrement crème
roquette et coriandre en grains

Le filet de sandre rôti
fine purée de potimarron et butternut confit
beurre blanc parfumé à la feuille de combawa et citronnelle Thai

Et / ou

La biche en cuisson longue
céleri crémeux, salsifis rôti et châtaignes
jus d'un civet enrichi au vin rouge des Vignobles Silvio Denz

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

La crêpe presque Suzette
orange, cannelle, miel et fleur d'oranger
amandes de Polignac et glace miel cannelle

ou

La mousse légère à la châtaigne
crème glacée au chocolat au lait
suc de poire et meringue croustillante

entrée + poisson ou viande + dessert

55 € par personne

entrée + poisson + viande + dessert

70 € par personne

Menu unique pour l'ensemble des convives.



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
crèmeux 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