



CHÂTEAU HOCHBERG
• HÔTEL & RESTAURANT •

Soirée des Vignobles Silvio Denz

commentée par Julien des Vignobles Silvio Denz

vendredi 24 novembre 2023

Grignotage

la poitrine de cochon confit et laquée au miel du Château
tarte flambée au bacon de Janès
Le cocktail de bienvenue

La chair de tourteau retravaillée

mayo légère, minute de légumes croquants, remoulade et agrumes
Bordeaux, Grand Vin Sec, Château Lafaurie-Peyraguey 2019

Le filet de dorade royale

fine purée de ratte, bouillon niçois et olives Taggiasche
Côtes de Bordeaux- Castillon, Cap de Faugères 2019

Le filet de marcassin rôti

les épaules braisées en tourte canaille avec des champignons sauvages,
panais fondant et jus au genièvre
Saint Emilion Grand Cru, Château Faugères, Réserve du Château 2016

Les fromages de Maître Antony et de la Maison Lohro

roquefort et comté, petits pains au sésame
Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey 2005
1^{er} cru classé en 1855

Un entremet au chocolat noir Mayan Red 80%

croustillant amandes noisettes, gel et sorbet cassis
Saint Emilion Grand Cru, Le Merle de Peby Faugères 2015

88 € boissons comprises

Prix nets