CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu Déjeuner au Château

proposé le mercredi, jeudi et vendredi midi

entrée + plat + dessert
28 €

forfait 2 verres de vin (10 cl) en accord
16 €

À partir du mercredi 27 mars

La burrata sourcée Maison Lorho, huile d'herbes et salade de radis
velouté des premières fanes de radis alsacien, notre jambon cochon du Cantal
Côtes du Rhône, La Lumière, Les deux cols 2021

***

Le bœuf Aubrac en estouffade, quelques pieds de cochon confits
pommes de terre grenailles et persillade, le tout mijoté en staub
Château des Jaume, La pierre taillée, Tautavel Roussillon Village, 2020

***

Le cheesecake en toute légèreté
fine feuille de nougatine sésame et chutney de prune

Tout changement dans le menu engendrera un supplément. Boissons non comprises dans le menu.
Origine viande : France. Liste des allergènes disponible sur demande.

Tarifs 2024 - Prix nets