



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 jeudi 2 mai*

### Les filets de hareng ultra moelleux

salade de pommes de terre à la coriandre fraîche, huile d'olives et lime  
*IGP Rhône, Les Hauts du Monteillet, Stéphane Montez 2022*

\*\*\*

### La pointe de quasi de veau rôti en croûte de persil et servie rosée

strate de pommes de terre, asperges vertes de chez Lux. Olives Picholines et citron Meyer confit  
*Côtes de Bergerac, Château Monestier La Tour, Grand vin 2018*

\*\*\*

### Le tiramisu, crème glacée miel café

graines de courge caramélisées, chutney de fruits d'hiver aux amandes

*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**