



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 17 avril

Le tartare de bœuf

émulsion de tonnato, mesclun d'herbes et de feuilles

IGP Rhône, Les Hauts du Monteillet, Stéphane Montez 2022

Le porcelet, le cochon et le poulpe

risotto carnaroli, crème de satay, coriandre fraîche

Château des Jaume, La pierre taillée, Tautavel Roussillon Village, 2020

Le vacherin glacé autour de la mangue, des 4 épices et de la noix de coco
chantilly vanille, meringue croustillante et velours de mangue

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