



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu & Carte

Au restaurant du Château Hochberg, le Chef Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte raffinée et gourmande construite autour de produits locaux de saison. Les plats sont inspirés de ses voyages à travers le monde et du Sud de la France, sa région natale.

Arnaud Barberis accorde une place particulière à l'achat de ses produits et s'efforce au maximum de faire travailler des producteurs locaux et artisans français.

« Pour privilégier les circuits courts et intégrer encore davantage de produits de saison et locaux dans vos assiettes, nous avons élaboré une toute nouvelle carte fréquemment mise à jour en fonction du marché. »

Chef Arnaud Barberis et son équipe

Menu Edouard Teutsch

proposé du mercredi au samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi

entrée + plat : 42 €

plat + dessert : 40 €

entrée + plat + dessert : 47 €

La chair d'araignée bretonne et les crevettes, mayo légère
velouté glacé de fanes de radis, petits pois marinés à cru, asperge blanche (Ferme Lux)

OU

Le travers de dorade royale grillée

vinaigrette douce aux épices d'un ceviche
betteraves en robe des champs et râpées à crues, quinoa au haddock

OU

La terrine de lapin printanière, abricot moelleux Trias

salade de céleris aux herbes aromatiques et confit d'oignons rouges acidulés

Le bœuf Aubrac « ferme Solange en Aveyron », strate de pommes de terre

les bavettes de flanchet farcies et lardées en cuisson douce

la pièce prise dans l'ail grillée et servie bleue

raviole de brousse et de chorizo. Jus d'Aubrac

OU

Le poisson de l'instant grillé

asperges blanches de chez Lux (Ferme Lux)

fines feuilles de lard frais, pommes grenailles, sauce vierge olives, féta et basilic

OU

Le demi-pigeon de Thierry Laurent

suprême rosé, cuisse confite et grillée, abattis en tourte canaille

quelques morilles, légumes du moment. Jus réduit fini au vinaigre doux sicilien

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

La crème vanille

fraises, caramel de fraises, spéculos et chantilly vanille

OU

Le chocolat Xoco 80% en entremet ultra léger

croustillant amandes noisettes, crémeux Xoco et crème glacée au café blanc

OU

Autour de Bronte en Sicile : en biscuit moelleux, en nougatine et en crème glacée
pistaches de Bronte caramélisées et huile d'olive infusée aux zestes de citron de Sicile

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2024 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé du mercredi au samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet

16 €

Les Suggestions

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 14 €

Le foie gras de canard mi-cuit 22 €
chutney pomme, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 30 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 11 €)

Le carré de veau de lait grillé et servi rosé bien élevé en Haute-Loire 40 €
morilles et asperges (Ferme Lux), gratin de Zita n°18, copeaux de Rodez
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 40 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, fine purée d'artichaut, noix et morilles.
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

Les tripes de veau de lait 22 €
tagliatelles au parmesan et légumes de l'instant

En plat végétarien, végan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes

Découvrez également...



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Située à Wingen-sur-Moder en Alsace, la Villa construite par René Lalique en 1920 est désormais le cadre prestigieux d'un hôtel ultra raffiné cinq étoiles comprenant six suites exclusives et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide MICHELIN 2016.

Notre Chef Paul Stradner est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À ses côtés, le Chef Pâtissier Nicolas Multon, à la tête d'une équipe de quatre pâtissiers, s'inspire des produits que l'on trouve au cœur des Vosges du Nord pour réaliser ses créations sucrées. Pour la signature des accords mets et vins, le Chef Sommelier alsacien Romain Ilitis - *Meilleur Ouvrier de France 2015* et *Meilleur Sommelier de France 2012* - règne sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles. Hervé Schmitt, Directeur du Restaurant, orchestre le ballet du service en salle pour vous proposer un moment d'exception.

La Villa René Lalique, membre Relais & Châteaux et Grandes Tables du Monde et le Château Hochberg : deux établissements complémentaires pour une expérience inoubliable.

www.villarenelalique.com