



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 tous les jours, y compris les jours fériés*

**entrée + plat : 42 €**

**plat + dessert : 40 €**

**entrée + plat + dessert : 47 €**

La chair d'araignée bretonne et les crevettes, mayo légère  
velouté glacé de cosses, petits pois et concombre Noa de Griesheim  
huile d'olive grossane du gitan Alazard

OU

Les fines feuilles de cochon Aveyronnais et le poulpe Breton, roulés dans une huile  
parfumée aux épices ceviche, crème tonnato, roquette, copeaux de Rodez, et granny

OU

Notre terrine périgourdine au canard et foie gras  
salade de haricots verts et artichauts, chutney de saison et mesclun

\*\*\*

Le bœuf Aubrac en cuisson douce

fine purée de carottes à la coriandre fraîche  
lard du Cantal et anchois en condiment. Jus enrichi au vin rouge VSD

OU

Le poisson de l'instant grillé

explosion de légumes du printemps  
sauce poulette et crevette vapeur

OU

L'agneau en opposé : quasi rôti et servi rosé et le collier confit

gros gnocchi de bintje, 1ère ratatouille minute. Jus au citron confit et olives Taggiasche

\*\*\*

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 au lait Xoco en entremets léger, croustillant amandes noisettes  
fruits rouges du moment. Pistaches de Bronte caramélisées et glace pistache

OU

Autour des produits laitiers Ferme du Haut-Village : un riz au lait en extrême légèreté,  
un gel et un sorbet au lait, une touche de crème fraîche et un voile de lait vanille

## Menu des jeunes convives (- 12 ans)

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**

*proposé tous les jours, y compris les jours fériés*

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 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 pâtisseries, 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 Iltis - *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.