



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 : 43 €**

**plat + dessert : 41 €**

**entrée + plat + dessert : 48 €**

### Le laab de truite de Sparsbach

bouillon glacé aux épices d'ailleurs, émulsion sésame coriandre

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

**La terrine de canard** bien élevé Chez Lechner à Pfettisheim **aux pistaches de Bronte** les betteraves Crapaudine de Griesheim/Souffel en condiment et salade

\*\*\*

**La pièce de veau Aveyronnais (Table de Solange) grillée et servie bien rosée**

tombée de champignons du moment, fine purée de carottes  
condiment curry abricot, jus réduit et quelques légumes de mon village

OU

### Le poisson de l'instant grillé

crevette Tigre en vapeur d'ail et de persil  
massala sauvage de légumes d'été, bouillon de crustacés monté au lait de coco

OU

### Le chevreuil de chasse lorraine en trilogie

l'épaule confite, le collier braisé en tourte canaille avec un peu de foie gras  
et le cuissot grillé et servi rosé. Purée de betterave à la framboise et jus aux 8 épices

\*\*\*

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

\*\*\*

### Les fruits rouges du moment

biscuit moelleux aux amandes, crème glacée au basilic et caramel de framboise

OU

### L'entremet au chocolat blanc Xoco

feuillantine amande noisette, confit de pêche et sorbet pêche. Nougatine amande

OU

### Le cheesecake en toute légèreté

sur une base de biscuit sablé retravaillé  
glace crème fraîche, chutney doux ananas coriandre

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 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, végétan (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 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.