



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

## MENU BANQUET NOEL

*Pour les tables de plus de 10 couverts.  
Menu unique pour l'ensemble des convives.*

**Le saumon d'Ecosse fumé au château**  
crème fouettée aux zestes de citron et câpres  
fine salade de fenouil à l'orange, caviar de hareng

*ou*

**La grosse raviole de foie gras**  
bouillon au vieux parmesan légèrement crémé, roquette et coriandre en grains

\*\*\*

**Le filet de sandre rôti**  
fine purée de potimarron et butternut confit  
beurre blanc parfumé à la feuille de combawa et citronnelle Thaiï  
*ou / et*

**La biche en cuisson longue**  
céleri crémeux, salsifis rôti et châtaignes  
jus d'un civet enrichi au vin rouge des Vignobles Silvio Denz

\*\*\*

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

\*\*\*

**La crêpe presque Suzette**  
orange, cannelle, miel et fleur d'oranger  
amandes de Polignac et glace miel cannelle  
*ou*

**La mousse légère à la châtaigne**  
crème glacée au chocolat au lait  
suc de poire et meringue croustillante

**entrée + poisson ou viande + dessert : 58 €**

**entrée + poisson + viande + dessert : 75 €**

Tarif 2024. Prix nets.

Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.