



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

MENU BANQUET NOEL

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

Le foie gras de canard du Gers mi-cuit dans nos cuisines
chutney pommes, raisins et noix. Pain au levain toasté

ou

La chair d'araignée Bretonne

minute de légumes croquants, carpaccio de gambas au zeste de lime
gel de clémentine corsé au curry doux

Le filet de bar grillé et la St Jacques en vapeur d'ail et de gingembre

fine purée de topinambour
condiment chorizo, poire et noisette

ou / et

Le carré de veau aux morilles

pommes fondantes, panais rôtis et noix,
jus monté au foie gras

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

Les fines feuilles d'ananas

infusion légère à la feuille de menthe
crémeux passion et sorbet mangue

ou

L'entremets au chocolat lait et blanc

croustillant amande noisette
suc de framboise et sorbet litchi

entrée + poisson ou viande + dessert : 68 €

entrée + poisson + viande + dessert : 88 €

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.