



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.