



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 €

Notre terrine de faon de biche aux 5 baies
rémoulade de céleri rave et branche. Fine salade de choux rouges aux noix

OU

Le tartare de bœuf, coppa de parme
crème tonnato artichaut, pignons de pin, roquette et rodez

OU

Le saumon Bömlo en cuisson douce au plus proche du naturel
chantilly de chou-fleur, pointe de notre curry et vinaigrette au caviar de hareng

La pièce de bœuf Aubrac grillée et servie bleue voire saignante
dessus une raviole de pleurotes et rognons moutarde
fine purée de céleri, légumes de l'instant et jus à l'échalote

OU

Le poisson de l'instant grillé
sur un pistou de légumes avec cocos de Paimpol frais
poitrine confite de cochon et légumes bien élevés liés au grana padano

OU

L'assiette autour du faon de biche (*chasse locale 57*)
le cuissot grillé et servi rosé et les avants désossés, farcis et braisés
purée de de courge, potimarrons confits, cannelloni végétal d'aubergine
et jus puissant aux 5 épices

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

La baba au rhum « recette de Martine »
anglaise siphonnée, crème pâtissière soyeuse, petits Corinthes au rhum

OU

L'entremet au chocolat blanc Xoco
feuillantine amande noisette, confit de pêche et sorbet pêche. Nougatine amande

OU

Autour des fruits exotiques *ananas, mangue, passion* en fine découpe
jus passion cardamome menthe, sorbet mangue et dentelle amande

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 de carottes, artichaut violet et girolles confites
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

La pièce de bœuf Aubrac grillée et servie bleue,
beurre maître d'hôtel complètement fou 33 €
pommes de terre nouvelles, légumes et jus puissant enrichi
au vin rouge des Vignobles Silvio Denz
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 12 €)

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.