



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## Menu Déjeuner au Château

*proposé le mercredi, jeudi et vendredi midi*

**entrée + plat + dessert**

**28 €**

***forfait 2 verres de vin (10 cl) en accord***

**16 €**

*À partir du jeudi 3 octobre*

**L'œuf de poule en cuisson douce**

sur un épais velouté de potimarron. Passion, girolles, cèpes et trompettes

*VDF Montvac, La Pointe 2023*

\*\*\*

**La découpe de volaille bien élevée**

fine purée de maïs au lait de coco, quelques légumes  
un bouillon sinigang philippin (tamarin, citronnelle et gingembre)

*IGP La Syrah à Papa 2022 Stéphane Montez*

\*\*\*

**Le vacherin glacé**

meringue croustillante, émulsion vanille, velours d'abricots

*Tout changement dans le menu engendrera un supplément. Boissons non comprises dans le menu.  
Origine viande : France. Liste des allergènes disponible sur demande.*

**Tarifs 2024 - Prix nets**