



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

**Les ravioles de munster affiné et blanc**, fondue de poireaux  
condiment d'oignons, sauce poulette et magret de canard fumé (ferme Lechner)

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 cochon Aveyronnais rôtie**

persillé d'oreilles de cochon grillées  
gnocchis, trompettes de la mort et légumes de l'instant

ou

**Le poisson de l'instant grillé**

crevettes en vapeur d'ail gingembre et bouillon Sinigang de Mimi  
fine purée de maïs au lait de coco, légumes de l'instant

ou

**Le pigeon de chez Thierry Laurent**

le suprême rosé, la cuisse braisée et rôtie, les abatis et les cèpes en tourte feuilletée  
cannelloni végétal d'aubergine et courge confite. Jus réduit

\*\*\*

**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'entremets aux chocolats Xoco lait et noir 80%**

feuillantine amande noisette, confit pomme et poire. Sorbet poire

ou

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

## 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 32 €  
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, caviar d'aubergine aux cèpes  
*(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)*

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.