



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 mercredi 13 novembre*

Un petit chou farci de trompettes de la mort et de cochon puis braisé tranquillement  
risotto de cocos noirs et jus de veau perlé à l'huile d'olive

*Sylvaner de Mittel Albert Seltz 2022*

\*\*\*

**En cocotte : la volaille et les crevettes**

curry Thaï coriandre, citronnelle et gingembre, riz pilaf au lait de coco

*IGP La Syrah à Papa 2022 Stéphane Montez*

\*\*\*

**Une mousse légère au fromage blanc**

crème glacée mangue-yaourt et confit de coing à la vanille

*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**