



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 Deutsch

*proposé tous les jours, y compris les jours fériés*

**entrée + plat : 43 €**

**plat + dessert : 41 €**

**entrée + plat + dessert : 48 €**

**La terrine de lapin aux abricots**

macédoine de légumes d'automne aux éclats de marron, escabèche à l'huile de noix

ou

**Poulpe et escargots**

bouillon de tourin périgourdin, quelques herbes et voile de Marabel

ou

**Le laab de truite de Sparsbach**

bouillon glacé aux épices d'ailleurs, émulsion sésame coriandre

\*\*\*

**Le quasi de veau Aveyronnais rôti et servi rosé**

gnocchis, chou farci, purée de panais et champignons sauvages. Jus classique

ou

**Le poisson de l'instant grillé**

sur un hybride de petits salés aux lentilles un peu terre/mer  
quelques crevettes et légumes de l'instant

ou

**La pièce bœuf grillée et servie bleue voire saignante**

chou rouge en condiment, quelques pommes grenaille et jus vif

\*\*\*

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

\*\*\*

**Une mousse légère à la châtaigne**

fine couche de biscuit succès, meringue moelleuse et croustillante, caramel d'églantine  
crème glacée châtaigne rhum et raisin

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

ou

**Les crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier** (supplément 8 €)

zestes d'orange Sicilienne confits, crème glacée à la vanille en gousse

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 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.

Le Chef Paul Stradner est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À ses côtés, le Chef Pâtissier Jonathan Bunel, 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 Ittis - *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.