



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

Le Brunch du 1^{er} de l'An

Servi sous forme de buffet de 10h à 14h.

***Les plats chauds servis en portion dégustation et leurs accompagnements
sont à commander à la minute et à volonté.
Café, thé, infusion et jus de fruit inclus.***

Les viennoiseries et pains maison

baguette, pain céréales, pain fruits secs

Les classiques

*beurre, confitures, miel, céréales, yaourts,
fromage blanc*

L'assortiment de charcuteries Janes à Marmoutier

Les terrines et confiture d'oignons rouges

*lapin et tchoutchouka, périgourdine de
canard, cochon Auvergnat*

Les œufs

*au plat, à la coque ou brouillés,
mimosa et caviar de hareng*

Les poissons et crème fraîche aux herbes

*Les saumons fumés ou marinés à l'aneth et
poivre de timut et l'esturgeon fumé*

Les plats chauds minute

*massala de légumes au lait de coco
porc au caramel, gingembre et soja
curry Thaï de volaille, coriandre
et feuille de combawa
minute steak, persillade de champignons
rognons sauce diable*

en accompagnement

*riz indien ou gratin de macaronis au
parmesan*

Le plateau de fromages

Les desserts maison

*crème caramel qui rencontre une île flottante
entremets au chocolat
riz au lait, confiture de lait, céréales croustillantes
salade d'ananas, vanille, menthe
cheesecake ultra léger, velours de mangue
tarte aux pommes confites, crumble noisette
coulis de fruits rouges
crème anglaise*

65€ par personne