



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu de Réveillon

dîner du mardi 31 décembre 2024
apéritif servi entre 19h et 19h45, début du repas 20h

Grignotes de bienvenue

Terrine de foie gras du Gers, petite salade d'artichauts et truffe, gel de poire

Carpaccio de Saint-Jacques et truffe

Bar sauvage à cru comme un ceviche, agrume chou-fleur et caviar

L'araignée bretonne décortiquée, fine gelée ananas-piment, coriandre

**Le râble de lapin confit à l'huile d'olive, huître en tartare
langoustine juste chauffée, bacon**

**La polenta ultra crémeuse en toute légèreté
abatilles de pigeon confits et truffe**

**Le suprême de pigeon rôti et servi rosé
Une fine tourte de ris de veau et champignons
Un jus acidulé au vinaigre sicilien**

Autour du petit jersey de la Ferme de Woellenheim et Truffe

**Comme une pavlova ananas et citron vert
velour de mangue, sorbet litchi-voatsipériféry**

170 € / hors boissons