



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 4 décembre

Le bœuf en tartare roulé dans des fines feuilles de bresaola
noisettes et grana padano, roquette et vinaigrette douce
Sylvaner de Mittel Albert Seltz 2022

La poitrine de veau de la ferme désossée, farcie et confite
un jus de veau corsé, trompettes de la mort et
fine purée d'artichauts au citron confit
Castillon, Château Cap de faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Les coings confits 7h en crumble de noisettes
crème glacée à la vanille de Madagascar

*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