



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

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

Le carpaccio de Saint-Jacques et truffe

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

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

Le turbot à la grenobloise, fumet de crustacés

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

**Le filet de chevreuil 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
velours de mangue, sorbet litchi-voatsiperifery**

170 € / hors boissons