



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 jeudi 2 janvier

Un fin velouté parmentier

œuf de poule bien élevée poché, caviar de hareng et saumon fumé

Château Faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Le veau Aveyronnais du Ségala en opposé

la bavette d'ailou grillée et servie-rosée, la poitrine farcie et braisée longuement
une purée onctueuse carotte et coco, jus de veau réduit, quelques légumes

Castillon, Château Cap de faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Profiterole comme une Belle-Hélène, sorbet poire

poires confites, émulsion vanillée et sauce chocolat, amandes de Polignac

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