



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU & CARTE

Au restaurant du Château Hochberg, le Chef Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte raffinée et gourmande construite autour de produits locaux de saison. Les plats sont inspirés de ses voyages à travers le monde et du Sud de la France, sa région natale.

Arnaud Barberis accorde une place particulière à l'achat de ses produits et s'efforce au maximum de faire travailler des producteurs locaux et artisans français.

« Pour privilégier les circuits courts et intégrer encore davantage de produits de saison et locaux dans vos assiettes, nous avons élaboré une toute nouvelle carte fréquemment mise à jour en fonction du marché. »

Chef Arnaud Barberis et son équipe

Menu Edouard Teutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 43 €

plat + dessert : 41 €

entrée + plat + dessert : 48 €

La terrine de canard au foie gras

macédoine de légumes d'hiver, confit d'oignons rouges acidulés

OU

Poulpe et escargots

bouillon de tourin périgourdin, quelques herbes et voile de Marabel

OU

Le laab de truite de Sparsbach

bouillon glacé aux épices d'ailleurs, émulsion sésame coriandre

Le quasi de veau Aveyronnais de la table de Solange grillé et servi rosé

gros gnocchi de bintje, chou farci braisé et jus de veau réduit

OU

Le poisson de l'instant grillé

sur un hybride de petits salés aux lentilles un peu terre/mer
quelques crevettes et légumes de l'instant

OU

Le carré de cochon bien élevé en Aveyron

le galabart en cigarette croustillante, les oreilles en persillé
chou rouge confit, écrasée de pommes de terre
et jus au vin rouge des domaines Vignobles Silvio Denz

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 14 €)

Comme un pavlova ananas et citron vert

velours de mangue, sorbet mangue

OU

L'entremets aux chocolats Xoco lait et noir 80%

feuillantine amande noisette, confit pomme et poire. Sorbet poire

OU

Le coing confit sous une crème légère à la vanille

spéculos et émulsion vanille

OU

Les crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier (supplément 8 €)

zestes d'orange Sicilienne confits, crème glacée à la vanille en gousse

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2024 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet

16 €

Les Suggestions

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 14 €

Le foie gras de canard mi-cuit 22 €
chutney pomme, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 32 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 11 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 42 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, caviar d'aubergine aux cèpes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 21 €)

La pièce de bœuf Aubrac prise dans le faux-filet ^{250gr} servie bleue voire saignante 40 €
trompettes de la mort, chou rouge braisé, jus périgourdin au foie gras
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

Les tripes de veau de lait 23 €
tagliatelles au parmesan et légumes de l'instant

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes

Découvrez également...



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Située à Wingen-sur-Moder en Alsace, la Villa construite par René Lalique en 1920 est désormais le cadre prestigieux d'un hôtel ultra raffiné cinq étoiles comprenant six suites exclusives et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide MICHELIN 2016.

Le Chef Paul Stradner est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À ses côtés, le Chef Pâtissier Jonathan Bunel, à la tête d'une équipe de quatre pâtissiers, s'inspire des produits que l'on trouve au cœur des Vosges du Nord pour réaliser ses créations sucrées. Pour la signature des accords mets et vins, le Chef Sommelier alsacien Romain Iltis - *Meilleur Ouvrier de France 2015* et *Meilleur Sommelier de France 2012* - règne sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles. Hervé Schmitt, Directeur du Restaurant, orchestre le ballet du service en salle pour vous proposer un moment d'exception.

La Villa René Lalique, membre Relais & Châteaux et Grandes Tables du Monde et le Château Hochberg : deux établissements complémentaires pour une expérience inoubliable.