



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 12 février

L'œuf de poule en cuisson douce

champignons et pied de cochon confit, gros lardons et croûtons. Jus bien meurette

Château Faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Le curry de volaille et gambas au lait de coco, citronnelle et combava

riz Thai, quelques légumes et beaucoup de coriandre. Cacahuètes et oignons frits

Castillon, Château Cap de faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Une tarte amande aux pommes confites et crumble noisette

crème glacée et anglaise vanille en toute simplicité

*Tout changement dans le menu engendrera un supplément. Boissons non comprises dans le menu.
Origine viande : France. Liste des allergènes disponible sur demande.*

Tarifs 2025 - Prix nets