



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 : 44 €

plat + dessert : 42 €

entrée + plat + dessert : 49 €

La terrine de canard au foie gras

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

ou

Les œufs de poule en cuisson douce et tartare d'huître

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

ou

L'araignée bretonne décortiquée, minute de légumes croquants

tartare de gambas, fine gelée d'ananas/piment, huile de thym citron

les parties crémeuses en chantilly légère

La poitrine de veau bien élevée en Aveyron farçie en cuisson douce

raviole de pied de veau confit, fine purée de panais

jus aux champignons sauvages

ou

Le poisson de l'instant grillé

raviole de crevettes et cochon aux épices Thai

massala de légumes à la coriandre fraîche, beurre blanc coco curry

ou

La volaille de plein air élevée 100 jours, gratin de macaronis au bari de Wollenheim
le blanc cuit sur le coffre, les cuisses désossées en cuisson douce et farcies de morilles
sauce onctueuse à la crème de Bresse et au vin jaune

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

Une mousse ultra légère au chocolat Lait Xoco, biscuit amande, praliné et noisette

Orange de Sicile confite et en sorbet. Touche huile d'olive de Sicile parfumée

ou

Le fromage blanc en mousse ultra légère sur une base de biscuit cheesecake
glace stracciatella, caramel au beurre salé, fine feuille de nougatine croustillante

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 2025 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi

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 de saison, 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 + 12 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 42 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, fine purée d'artichaut au citron confit
(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.