



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 26 mars

Le tartare de bœuf élevé en Alsace

gribiche de fou, jeunes pousses de chez *Greiner*, copeaux de Vieux Rodez et coppa
Château Faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Le jarret de cochon auvergnat braisé à manger à la cuillère

fine purée de patates douce, légumes de l'instant
jus acidulé à la graine de cumin et Melfor
Castillon, Château Cap de faugères 2016 Vignobles Silvio Denz

Un Paris-Brest tout en finesse

avec praliné fait au château, éclat de noisettes torréfiées et sorbet pomelos

*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