



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**