



CHÂTEAU HOCHBERG  
• HÔTEL & RESTAURANT •

# Menu dîner-concert

*Samedi 14 juin 2025*

## **Grignotes de bienvenue**

\*\*\*

## **Un vitello fumé tonnato**

féta, une vinaigrette douce abricot curry amande  
roquette pour finir

\*\*\*

## **Le bœuf Aubrac de la Table de Solange cuit au Big Green Egg**

le jarret fumé et cuit une nuit  
le rumsteck grillé et servi bleu voir saignant  
béarnaise siphonnée  
pommes de terre confites et légumes de l'instant

\*\*\*

## **Ananas rôti au barbecue**

crème glacée au yaourt turc  
caramel rhum – vanille – passion  
streussel noisette

**79€**

(apéritif, accord mets-vin compris)

Prix nets

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues  
à l'approvisionnement des marchés et des saisons.