



CHÂTEAU HOCHBERG  
• HÔTEL & RESTAURANT •

## **Menu tout asperge**

*Mai 2025*

### **Velouté glacé asperges blanches**

petits pois croquants au jambon blanc de Janès  
huile d'olive grossane, croûtons dorés, quelques noisettes

\*\*\*

### **La chair d'araignée bretonne**

asperges vertes crues et cuites, une crème iodée glacée  
chutney rhubarbe vanille

\*\*\*

### **Le filet de sandre confit à l'huile d'olive de Sicile**

émulsion maltaise  
asperges blanches et lard de colonnata

\*\*\*

### **La pièce de veau Aveyronnais rôtie et servie rosée**

asperges vertes grillées, pickels d'asperges blanches  
jus à l'olive verte chalkidiki

\*\*\*

### **Le petit jersey du Haut-Village affiné**

tapenade d'asperges vertes et amandes éclatées

\*\*\*

### **Fraises roulées dans un caramel d'hibiscus, crémeux vanille**

crème glacée d'asperges blanches, pistaches caramélisées

**67 €**

Prix nets

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