



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 €

Mercredi 7 et vendredi 9 mai

Le veau du ségala en fine feuilles façon tonnato

une vraie bonne féta, câpres frits et jeunes pousses

Château Faugères 2019 Vignobles Silvio Denz

Le paleron de bœuf Aubrac confit tranché épais, grillé et rebraisé

lard rôti, champignons de Paris et oignons grelots, croûtons dorés en persillade

un jus au vin rouge, des pommes de terre grenailles

Castillon, Château Cap de faugères 2016 Vignobles Silvio Denz

L'entremets au chocolat blanc

fraises roulées dans leur jus, sorbet fraise thym citron

*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