CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU & CARTE

***

Au restaurant du Château Hochberg, le Chef Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte raffinée et gourmande construite autour de produits locaux de saison. Les plats sont inspirés de ses voyages à travers le monde et du Sud de la France, sa région natale.

Arnaud Barberis accorde une place particulière à l'achat de ses produits et s'efforce au maximum de faire travailler des producteurs locaux et artisans français.

« Pour privilégier les circuits courts et intégrer encore davantage de produits de saison et locaux dans vos assiettes, nous avons élaboré une toute nouvelle carte fréquemment mise à jour en fonction du marché. »

Chef Arnaud Barberis et son équipe

Menu Edouard Teutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 44 €
plat + dessert : 42 €
entrée + plat + dessert : 49 €

Velouté de petits pois à la menthe
accompagné de ses œufs de hareng, féta AOP
ou
Asperges blanches grillées
œuf mimosa, sauce hollandaise et bacon

***

Magret de canard à la plancha polenta crémeuse
petites carottes de chez Graïner parfumées à l'orange, jus rôti
ou
Le poisson de l'instant
étuvé de légumes verts, purée de choux-fleurs
jus crémé de coquillages infusés au safran

***

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony *(supplément 14 €)*

***

La crème à la vanille
streusel noisette caramel au beurre salé
ou
L'entremets léger au chocolat Xoco *lait et blanc*, crème glacée arabica, nougatine choco
feuillantine croustillante amandes noisettes, chutney de pomme poire aux 4 épices
ou
Le Baba au Rhum de Martine, notre réceptionniste glamour
confit de rhubarbe à la vanille, crème vanille sur le dessus

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus
Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2025 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet
16 €

Les Suggestions

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 14 €

Le foie gras de canard mi-cuit 22 €
chutney de saison, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 32 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 12 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 42 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, fine purée d'artichaut au citron confit
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 21 €)

La pièce de bœuf Aubrac prise dans le faux-filet *250gr* servie bleue voire saignante 40 €
trompettes de la mort, chou rouge braisé, jus périgourdin au foie gras
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

Les tripes de veau de lait 23 €
tagliatelles au parmesan et légumes de l'instant

En plat végétarien, végan (sans lactose et sans gluten) :
Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus
Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2025 - Prix nets

Découvrez également…

VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Située à Wingen-sur-Moder en Alsace, la Villa construite par René Lalique en 1920 est désormais le cadre prestigieux d'un hôtel ultra raffiné cinq étoiles comprenant six suites exclusives et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au guide MICHELIN 2016.

Le Chef Paul Stradner est aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À ses côtés, le Chef Pâtissier Jonathan Bunel, à la tête d'une équipe de quatre pâtissiers, s'inspire des produits que l'on trouve au cœur des Vosges du Nord pour réaliser ses créations sucrées. Pour la signature des accords mets et vins, le Chef Sommelier alsacien Romain Iltis - *Meilleur Ouvrier de France 2015* et *Meilleur Sommelier de France 2012* - règne sur une cave d'exception, l'une des plus belles d'Europe, qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles. Hervé Schmitt, Directeur du Restaurant, orchestre le ballet du service en salle pour vous proposer un moment d'exception.

La Villa René Lalique, membre Relais & Châteaux et Grandes Tables du Monde et le Château Hochberg : deux établissements complémentaires pour une expérience inoubliable.