



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU & CARTE

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 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 €*)

L'entremets chocolat fraise
croustillant praliné, sorbet fraise

ou

Le baba au Rhum
compoté rhubarbe, crème vanillée

ou

La pana cotta à la vanille
coulis et fraises fraîches d'Alsace, basilic

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 €)

La pièce de bœuf Aubrac prise dans le faux-filet 250gr servie bleue voire saignante 35 €
Légumes de l'instant et jus braisé
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)

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

Découvrez également...



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.