



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 €

## Les entrées

### **La terrine de foie gras d'oie**

chutney de griottes, brioche toastée

### **Le saumon Gravlax et fumé**

salade estivale, melon et groseille

### **La crème de chèvre**

tomates du moment, olive Pitchouline, pesto basilic, croûtons à l'ail

## Les plats

*De la mer*

### **L'aile de raie**

beurre noisette, aux Appétits

### **L'omble de Sparsbach confit**

tombée d'épinard, vinaigrette à la fleur de sureau, abricots et amandes

### **« Sulze » de crevettes**

gelée de tomate au Gin The Aberturret, pickles de légumes, herbes et fleurs

## Les plats

*De la terre*

### **Le magret de canard laqué**

boulghour aux aromates, légumes marinés, jus de canard au goût du Maghreb

### **L'épaule de lapin confite**

mille-feuille de carottes et de navets, sauce à l'infusion de fenugrec

### **La pièce de bœuf servie saignante**

sauce béarnaise, pomme Macaire

### **L'agneau**

gâteau d'aubergine, ail noir, jus à la sarriette

### Le fromage

La sélection de fromages (*supplément 8€*)

### Les desserts

L'entremets chocolat fraise  
croustillant praliné, sorbet fraise

Le baba au Rhum  
compotée d'abricot, crème vanille

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

## Menu des jeunes convives (- 12 ans)

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

entrée + plat + dessert : 16 €

### Le saumon fumé

La bouchée à la Reine accompagnée de nouilles

La sélection de glaces et sorbets

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.