



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

Déjeuner barbecue au Château

Samedi 23 et 30 Août 2025

Mise en bouche, Caïpirinha

Gaspacho de tomates de « Papy »

tartine de pain grillée à l'ail des ours

Bordeaux Rosé, Maisons Roses, Château Lafaurie-Peyraguey, 2023

Mix grilled

Dans un 1^{er} temps

Brochette de Saint-Jacques et crevettes,
salade de riz noir, légumes frais et grillés

Dans un 2nd temps

Picanha de bœuf grillée
Poitrine de porc fraîche « Augusto »
Saucisse de Toscane et saucisse de peppéroni

En accompagnement :

Condiment vert (olive, estragon, câpres, anchois)
Condiment rouge (tomate, poivron, ketchup maison, tabasco, oignon rouge)
Mayonnaise aux herbes

Castillon, Côtes de Bordeaux, Cap de Faugères, 2017

Ananas rôti à la braise

caramel au Sauternes Lafaurie-Peyraguey
crème glacée à la noix de coco

Menu à 48€

Forfait boisson à 28€ (l'apéritif, 2 verres de vins, eau et café)