



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

## MENU & CARTE

## Menu Edouard Deutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 44 €

plat + dessert : 42 €

entrée + plat + dessert : 49 €

entrée + poisson + viande + dessert : 56 €

### Les entrées

#### **Le foie gras d'oie**

chutney de griottes, brioche toastée

#### **Le saumon Gravlax et fumé**

salade estivale, melon et groseilles

#### **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'épinards, 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 9€)

### Les desserts

La tartelette chocolat tiède  
crème glacée à la fève de Tonka

Le baba au Rhum  
compotée d'abricot, crème vanille

L'abricot à la vanille de Tahiti  
pastillas noisette, crème glacée au yaourt, amande fraîche

### 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

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 Ittis - *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.