



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 €

entrée + poisson + viande + dessert : 56 €

Les entrées

Le foie gras d'oie

marmelade d'orange à la fleur de sureau, tuile au grué de cacao

Les queues de crevettes marinées

à la vanille grillée et poivre timut, avocat, oignon rouge et gingembre en pickles

Crème de potimarron

Eclats de marrons et noisettes, tartine grillée, crème de noix et panacotta

Les plats

De la mer

Truite saumonée confite

fricassé de haricot coco, vinaigrette aux baies roses et cerfeuil

Dos de cabillaud

croute aux champignons, potimarron et passion, crème au goût fumé

Raviole de poisson et coquillage du moment

jus de coques réduit et légumes de saison

Les plats

De la terre

Ballotine de canard façon Royale

compressé de chaux

Croustillant de caille au ris de veau

sauce au citron vert, déclinaison de betterave

La pièce de bœuf servie saignante

sauce béarnaise, pomme Macaire

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

Biscuit aux épices caramélisé
oreillons de quetsches rôtis au beurre, crème glacée à la cannelle

Banane caramélisée
rhum, citron, crème glacée à la noix de coco

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 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.