



CHÂTEAU HOCHBERG

• HOTEL & RESTAURANT •

Menu truffe

Petits savoureux apéritifs

Cœuf de caille, Ragoût de lentille aux truffes
croque-truffe mozzarella

Crémant Blanc de Blanc, Breit, Mélanie Pfister

Découpe de Noix de Saint Jacques, Demi-Deuil

Crème légère au panais

Riesling, Lieu-Dit Boland, Domaine Hurst 2019

Dos de turbot

Mijoté de haricot coco, Vinaigrette au cerfeuil et baie rose
Rapé de truffe fraîche

Cairanne Blanc, Domaine A. Berthet Rayne, tradition 2023

Idée autour d'une Carbonara

Gin Fizz en texture

Filet de Bœuf façon Wellington

Sauce Périgourdine, Salade de mâche et truffe

Cornas, Jean-Luc Colombo, Terres Brûlées 2021

Brie de Meaux à la truffe

Crème de maïs, truffe et vanille

Tiramisu, citron et neige de truffe

Pinot gris, Vendanges Tardives, Amélie et Charles Sparr 2019

Menu hors boissons à 95€

*Menu avec boissons à 145€ comprenant 1 coupe crémant, 3 verres de vin, eau et café
en supplément le vin de dessert en accord à 8€ (6 cl)*

Prix nets

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues
à l'approvisionnement des marchés et des saisons.