



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**

croûte 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

**Pressé de coing confit au miel**  
rose, kumquat et crème glacée au basilic

**Banane caramélisée**  
rum, 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**

*Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus  
Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande*

**Tarifs 2026 - Prix nets**

## Les suggestions

(en supplément du menu *Edouard Teutsch*)

**Cœur de ris de veau croûte**  
pack Soï au soja, jus à la citronnelle  
(12 € en supplément)

\*\*\*

**Pièce de Wagyu Lorrain**  
confit d'échalote, pommes Anna, jus réduit perlé au gras de Wagyu  
(18 € en supplément)

*Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus  
Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande*

**Tarifs 2026 - Prix nets**

Découvrez également...



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.