



CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU & CARTE

Menu Edouard Teutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 46 €

entrée + plat (*poisson ou viande*) + dessert : 51 €

entrée + poisson + viande + dessert : 57 €

plat + dessert : 44 €

Les entrées

Compression d'Araignée de Mer

Avocat, Pomelos, et Quinoa

Terrine de Lapin Cèleri Rémoulade

Chutney, fines feuilles à l'huile de noix

Marbré de blanc de Poireaux

Nori, Raifort, Œuf et Noix

Les plats

De la mer

Truite de Sparsbach à l'Oseille

Epinard Sauce au Noilly Pratt, Pommes vapeur

Comme une Brandade

Légumes du Moment

Lieu Jaune

Carottes en texture, Sauce au Vin Rouge, Ravioles

Les plats

De la terre

Joue de Bœuf confite

Ecrasé de Pommes de Terre, Légumes braisés au jus

Pièce d'Agneau rôti à la Sauge

Semoule aux Aromates, Légumes Confits

Pluma Ibérique

Piperade, Citrons Jaunes confits et Sucrine snackée au jus

Le fromage

La sélection de fromages (*supplément 9€*)
Tartelette à la Fourme d'Ambert et Poire, Mesclun de Salade 11€

Les desserts

Baba au Rhum
Crème Diplomate Vanillée

Sur une idée de Pomme au Four
Calvados et Crème Glacée à la Cannelle

Entremets au Chocolat Noir
Crème anglaise

« Le Fruitier »

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 pâtes

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

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.

Les suggestions

(en supplément du menu Edouard Teutsch)

Foie Gras d'Oie au Sauternes

Pomme Verte, Crème et Moutarde au Nori
(6 € en supplément)

Cœur de Ris de Veau croustillé

Jardinière de Légumes, Jus à la Sarriette
(12 € en supplément)

Pièce de Bœuf Wagyu Lorrain

Gnocchis Truffés, Jus de Bœuf 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