



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

Cannelloni à la Courgette

Tomate sèche, feta, sur un gaspacho de tomates

Les plats

De la mer

Brandade de Morue

Coulis de tomate acidulé, poivrons confits, mesclun de salade

Filet de Poisson du Moment à la Plancha

Ecrasé de pomme de terre, jus et légumes d'une Bouillabaisse

Dos de Lieu Jaune Poêlé

Riz noir, choux fleur, amandes, jus vinaigré aux herbes

Les plats

De la terre

Magret de Canard,

Artichaut à la Barigoule, polenta crémeuse, jus réduit

Pièce d'Agneau rôti à la Sauge,

Semoule aux aromates, légumes Confits

Pluma Ibérique,

Piperade, citrons jaunes confits, sucrose snackée au jus

Le fromage

La sélection de fromages (*supplément 9€*)

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

Fruits rouges, 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 au Château

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

Les suggestions

(en supplément du menu Edouard Teutsch)

Foie Gras d'Oie en Terrine

Condiment à la fraise, yaourt, rhubarbe, croûte de pain
(6 € en supplément)

Cœur de Ris de Veau en croute

Risotto aux asperges vertes, crème aux morilles fraîches
(12 € en supplément)

Pièce de Bœuf Wagyu Lorrain

Asperges blanches snackées, girolles en escabèche, pomme *Anna* au parmesan
(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...



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.