



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

LA CARTE

ENTRÉES

Méli-Mélo de melon jambon de pays de Patrick Janes vinaigrette aux herbes	14
Foie gras d'oie en terrine cerise amande amaretto	22
 Cannelloni à la courgette tomates séchées feta gaspacho de tomates	16
Truite de Sparsbach en Gravlax pastèque à la reine des prés feta pickles d'oignons rouges	19

MER

Rouget courgettes vertes et jaunes fleurs de courgettes farcies au riz noir	22
Queue de crevettes Black Tiger jeunes pousses légumes vinaigrette au gingembre	31
Le poisson du moment écrasé de pommes de terre jus et légumes d'une bouillabaisse	26

 Chartreuse de courgette jeunes pousses feta riz tomate confite vinaigrette de gingembre	19
---	----



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

TERRE

Jarret de veau braisé | pommes de terre rattes | romarin

68

2 à 3 pers à partager à table

Entrecôte grillée | beurre maître d'hôtel | polenta croustillante | tomates cerises
confites aux oignons

34

façon Rossini +6 €

Magret de canard laqué | pêche jaune rôtie | légumes verts
jus léger au romarin

27

Épaule de lapin confite pendant 16 h | gratin de pommes de terre | légumes
confits au parmesan | thym | citron

28

Cœur de ris de veau en croûte | purée de pommes de terre
jardinière de légumes verts | jus à la sarriette

36

La sélection des fromages du moment

13

LES DESSERTS

Soupe de melon | fraise | crème glacée au basilic | arlette aux épices

12

Charlotte au chocolat noir | crème anglaise

9

Vacherin glacé vanille framboise

11

Baba au Rhum | crème diplomate vanillée

13