



CHÂTEAU HOCHBERG

• HÔTEL & RESTAURANT •

De l'étang à l'assiette

Menu unique au dîner du jeudi 8 octobre 2026

Tartare de truite

betterave et jeunes pousses

Whisky « Glenturret » Sour

en texture

Truite Meunière

avec au choix :

beurre Maître d'Hôtel ; aux amandes ; à la Grenobloise

Poire pochée à la fleur d'hibiscus

sorbet poire

35 €

Prix nets

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