Les Gourmandises *du Château*

Les mets de fête de notre cuisine, à emporter et à partager chez vous, autour de votre table.

Les entrées

Escargots — 13 €
La douzaine

Saumon mariné aux graines de fenouil — 75 € le kg
½ filet d'environ 400 g

Foie de canard mariné au Sauternes et son chutney — 16,50 €
Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey · les 100 g

Coquille Saint-Jacques gratinée — 14 €
La portion

Les plats

Ballotine de pintade au foie gras et marrons — 15 €
La portion

Filet de bœuf façon Wellington, sauce à la truffe — 32 €
La portion · 2 personnes minimum

Joue de bœuf braisée, sauce au vin rouge — 13 €
La portion

Les douceurs

Bûche de Noël
Évasion des îles
(ganache montée citron vert, mousse coco, crémeux passion et dacquoise coco)
Fôret Noire enchantée
Gourmand au chocolat noir

4 personnes — 26 €
6 personnes — 35 €

Ballotin de truffes au café — 12 €
200 g

La cave

Crémant d'Alsace Extra-Brut « Breit » — 22 €
Domaine Mélanie Pfister

Champagne Deutz Brut — 47 €
Cuvée Villa René Lalique

La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2019 — 34 €
Sauternes

Chablis « Vieilles Vignes » 2024 — 23 €
AOC · Domaine Raoul Gautherin & Fils

Château Cap de Faugères 2019 — 12 €
Castillon Côtes de Bordeaux

COMMANDER	RETIRER	BON DE COMMANDE
Avant le 13 décembre reservation@chateauhochberg.com	Du 16 au 20 décembre au Château Hochberg	À compléter et à renvoyer par e-mail

Sous réserve de disponibilité des produits.

Château Hochberg · 2 rue du Château Teutsch · 67290 Wingen-sur-Moder · chateauhochberg.com