



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU BANQUET NOEL

Pour les tables de plus de 10 couverts. Menu unique pour l'ensemble des convives.

L'esprit tarte flambée de saison

Le saumon roulé dans les herbes en cuisson respectée

*Chantilly de chou-fleur
gel de clémentines parfumé au curry doux*

ou

La dodine de canard farcie au foie gras et figues sèches

*chutney de mangue au citron vert
mesclun d'hiver*

Le filet de sandre grillé

*chou rouge confit et légumes rôtis
pommes de terre fondantes et jus réduit au vin rouge*

Ou / Et

Le suprême de pintade rôti

*fine purée de potimarron, éclats de noisettes caramélisées
jus aux champignons sauvages légèrement crémé*

En supplément : la sélection du Maître Fromager Antony, confiture de fruits et petit mesclun : 10€

La nage d'agrumes

*jus passion vanille
crème glacée au miel d'acacias*

ou

La mousse légère à la châtaigne

crème glacée au chocolat au lait suc de poire et meringue croustillante

entrée + poisson ou viande + dessert 43 €

entrée + poisson + viande + dessert 57 €

Tarif 2018. Prix nets.

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



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE
—
• HÔTEL & RESTAURANT •

MENU BANQUET NOEL

Pour les tables de plus de 10 couverts. Menu unique pour l'ensemble des convives.

L'esprit tarte flambée de saison

Le foie gras de canard mi-cuit
chutney de saison, pain au levain toasté

ou

Le tourteau
*minute de légumes croquants à la coriandre fraîche
gel granny smith et velours de céleri*

Les noix de St Jacques grillées
*risotto aux gambas regonflé au parmesan légumes de l'instant,
crème de crustacés aux épices douces*

Ou / Et

Le carré de veau rôti et servi rosé
Polenta ultra crémeuse, légumes rôtis crème de morilles

En supplément : la sélection du Maître Fromager Antony, confiture de fruits et petit mesclun : 10€

Les fines feuilles d'ananas
infusion légère à la feuille de menthe crèmeux passion et sorbet mangue

ou

L'entremet au chocolat lait et blanc
*croustillant amande noisette
suc de framboise et sorbet litchi*

entrée + poisson ou viande + dessert 53 €

entrée + poisson + viande + dessert 67 €

Tarif 2018. Prix nets.

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