



CHÂTEAU HOCHBERG  
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

# Menu du Réveillon

*Dîner du 31 décembre 2018*

## **Les grignotages**

### **Le foie gras de canard de la ferme du Puntoun**

*pain de seigle aux fruits secs  
salade de mâche ; noisette et confit d'églantine*

### **L'émietté de tourteaux**

*Minute de légumes croquants  
chantilly au céleri rave, salade Waldorf à la truffe noire*

### **Les noix de St Jacques**

*Crème de chou-fleur au caviar  
endives cuites et crues, câpres et petits Corinthe et gel de clémentine*

### **La polenta crémeuse,**

*truffes et parmesan*

### **Le raviolo de homard**

*piéd de cochon, jus d'un civet au gingembre  
pointe de citronnelle Thaï et coriandre fraîche*

### **Le chevreuil de chasse locale rôti**

*sur un tajine de salsifis, panais et poires  
sauce grand veneur*

### **Le chaource en toute légèreté**

*marmelade de poire et truffe*

### **Le dessert autour des fruits exotiques**

**115 € (hors boissons)**

***Restaurant ouvert le 31 décembre au déjeuner et au dîner,  
ouvert le 1 janvier 2019 au déjeuner (fermé au dîner)***

*Congés Annuels du 01 janvier au soir au 29 janvier 2019 inclus*