



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Menu & Carte Hiver 2019

Au restaurant du Château Hochberg, le Chef Arnaud Barberis et son équipe vous proposent une carte raffinée et accessible construite autour de produits locaux de saison dans l'esprit « bistro chic ».

Des plats inspirés de ses voyages à travers le monde et du Sud de la France, sa région natale.

Au bar et au restaurant : une sélection de 80 vins internationaux à déguster au verre, choisis par Romain Ittis, Chef Sommelier de la Villa René Lalique, Meilleur Sommelier de France en 2012 et Meilleur Ouvrier de France en 2015.

Pour un accord mets-vins idéal, nous vous proposons une sélection de vins au verre.

N'hésitez pas à demander la carte des vins pour découvrir l'ensemble de la collection !

A PARTAGER ou pas

La charcuterie de Patrick Janes à Marmoutier en tapas 12 €

LES ENTREES

Les escargots du Steiberg

roulés dans une crème d'épinard de Griesheim légèrement aillée
champignons et voile de pommes de terre Marabel 15 €

Salade d'hiver

notre jambon de magret de canard,
noix, cigarette croustillante de canard confit
mâche et vinaigrette à l'huile de truffe 15 €

La chair de crabe

fine gelée de pomme granny, chantilly de céleri rave
petit mesclun d'herbes et de germes de légumes 15 €

La tête de veau mijotée tout doux

croûtons dorés, câpres et œuf dur
râpée de fenouil à la coriandre fraîche 15 €

Le foie gras de canard mi-cuit

chutney de saison
pain au levain grillé 18 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Chasselas, Alsace, Domaine Schoffit 2017 5.50 €

Riesling, Alsace, Schoenheitz 2016 5.50 €

Pinot Blanc, Mise du Printemps, Josmeyer 2017 5.50 €

Sauternes, La Chapelle de Lafaurie Peyraguey 2011 8.50 €

Portugal, Douro, Bioma, Niepoort 2013 8.50 €

St Romain, Sous le Château, Leroux 2016 11.50 €

Prix nets

LES POISSONS

Suggestions selon arrivage du marché

à consulter sur notre tableau

LES VEGETARIENS, VEGANS, sans lactose et sans gluten

Le massala de légumes au lait de coco

vinaigrette soja, gingembre et légumes de l'instant
petite salade de germes et d'herbes

21 €

LES VIANDES

La découpe de volaille fermière grassement farcie

fine purée de pommes de terre à l'huile de noisette
sauce Albuféra

21 €

Les rognons de veau grillés

jus réduit au madère, oignons confits
gratin de tortiglioni au parmesan

21 €

Le porcelet rôti et laqué au miel et melfor

lentilles dans l'esprit d'un petit salé
crème légère au raifort

22 €

La bouchée à la Reine Royale

veau, volaille et ris de veau
quenelles aux herbes fraîches et nouilles Grand-Mère

24.50 €

Le cœur de ris de veau doré au beurre noisette

crumble de foie gras et noix
poireaux confits et salsifis rôtis
jus tannique

32 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Saumur Champigny, Domaine des Roches, Thierry Germain 2017

5.50 €

Costière de Nîmes, Château de la Tuilerie 2016

5.50 €

Saint Emilion Grand Cru, Haut de Fauères 2012

8.50 €

Savigny-Les-Beaune, Leroux 2014

11.50 €

Collioure, Domaine du Casot, 2015

11.50 €

Prix nets

LE FROMAGE

La sélection du maître fromager Antony 10 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Viognier, Domaine de La Baume 2017 5.50€

Sylvaner, Alsace Grand Cru, Sono Contento, Albert Seltz 2012 8.50€

Kaefferkopf, Alsace Grand Cru, Le Grand K, JB Adam 2014 11.50 €

LES DESSERTS à commander en début de repas

Le mille et une feuilles, crème pralinée

un peu de caramel au beurre salé

noisettes caramélisées

9 €

La nage d'agrumes

crème glacée à la noisette

fine purée de mandarines de Nice confites, petites meringues

9 €

L'entremet léger au chocolat

croustillant amandes noisettes

suc de framboises et sorbet litchie

9 €

Les fines feuilles d'ananas

infusion légère à la feuille de menthe

crémeux passion et sorbet mangue

9 €

La sélection de glaces et sorbets

9 €

L'Irish Coffee

9 €

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Gewurztraminer, Alsace Mader 2015 5.50 €

Sauternes, La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2011 8.50 €

Alsace, Pinot Gris, VT, Dom. Schlumberger 2014 11.50 €

Prix nets

MENU HOCHBERG

Menu proposé au déjeuner et au dîner

Entrée – plat (poisson ou viande) – dessert	35 €
Entrée – poisson – viande – dessert	45 €

La chair de crabe

fine gelée de pomme granny, chantilly de céleri rave
petit mesclun d'herbes et de germes de légumes

Le poisson de l'instant

pois chiches, safran et coriandre fraîche
émulsion coraillée

Ou / Et

La découpe de volaille fermière grassement farcie

fine purée de pommes de terre à l'huile de noisette
sauce Albuféra

Les fines feuilles d'ananas

infusion légère à la feuille de menthe
crémeux passion et sorbet mangue

Les suggestions du sommelier (verre 12 cl)

Accord mets et vins

2 verres de vin

16 €

3 verres de vin

22 €

Tout changement au menu engendrera un supplément

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

Prix nets

Découvrez également...



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

Située à Wingen-sur-Moder en Alsace, la Villa construite par René Lalique en 1920 est désormais le cadre prestigieux d'un hôtel ultra raffiné cinq étoiles comprenant six suites exclusives et d'un restaurant gastronomique, récompensé de deux étoiles au Guide Michelin.

Jean-Georges Klein, Chef triplement étoilé, et Paul Stradner, Chef Exécutif, sont aux manettes du restaurant bâti par l'architecte suisse de renommée internationale Mario Botta. À leurs côtés ; Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France 2015 et Meilleur Sommelier de France 2012.

La Villa René Lalique, membre Relais & Châteaux, et le Château Hochberg : deux établissements complémentaires pour une expérience inoubliable.

www.villarenelalique.com