

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Crevettes géantes rôties, asperges vertes
crème au jaune d'œuf et mayonnaise à la ciboulette*

*Consommé clair de pintade
strudel aux herbes du jardin, Sherry*

*Filet de turbot, nage à la sobrasada de Mallorca safranée
petits pois mange-tout en salade servie tiède*

*Médaille de selle de chevreuil rôtie gratinée aux amandes
sauce aux griottes, chou-fleur sauvage
pâtes « Spaetzle » maison*

ou

*Suprême de canard de la maison Miéral aux chanterelles
cébettes, quenelle farcie poêlée au beurre, chapelure*

*Mousse blanche au café
avec confit de citron, huile d'olive et sorbet au citron*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 115,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 89,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 74,00*

Le menu végétarien de la Kaminstube

*Mousse de yaourt au lait de foin
tomates-cerises, concombre*

*Velouté de citronnelle au curry
quenelles aux limettes, mayonnaise au kimchi*

*Œuf bio poché, épinards en branches
espuma de cèpes, crumble aux champignons*

*Variation autour de l'artichaut, jus aux petits légumes grillés
gelée au Porto, tapenade d'olives*

*Tranches de chocolat aux framboises de Valrhona
avec spaghetti à la pistache, framboises marinées et sorbet à la framboise*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 98,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 78,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 62,00*

La Kaminstube

Les Hors D'Œuvres

<i>Crevettes géantes rôties, asperges vertes, crème au jaune d'œuf mayonnaise à la ciboulette</i>	29,00 €
<i>Tartare de veau de lait, pomme « Granny Smith », carotte jaune radis fermenté</i>	27,00 €
<i>Mousse de yahourt au lait de foin tomates-cerises, Limoncello, concombre</i>	24,00 €

Les Soupes

<i>Consommé clair de pintade strudel aux herbes du jardin, Sherry</i>	16,50 €
<i>Velouté de citronnelle au curry quenelles aux limettes, mayonnaise au kimchi</i>	16,50 €

Plats intermédiaires

<i>Filet de turbot, nage à la sobrasada de Mallorca safranée petits pois mange-tout en salade servie tiède</i>	30,00 € Portion entière 36,00 €
<i>Filet de truite saumonée rôtie à l'unilatérale de notre Forellenhof Buhlbach mousse au beurre de noix, chou-rave, cresson</i>	27,00 € Portion entière 32,00 €
<i>Œuf bio poché, épinards en branches espuma de cèpes, crumble aux champignons</i>	23,50 €

Plats principaux

<i>Médailon de selle de chevreuil rôtie gratinée aux amandes, sauce aux griottes, chou-fleur sauvage pâtes « Spaetzle » maison</i>	38,00 €
<i>Suprême de canard de la maison Miéral aux chanterelles cébettes, quenelle farcie poêlée au beurre, chapelure</i>	37,00 €
<i>Variation autour de l'artichaut, jus aux petits légumes grillés gelée au Porto, tapenade d'olives</i>	26,50 €
<i>Chanterelles fraîches, crème à la ciboulette pâtes fines-maison ou quenelles au torchon poêlées au beurre et à la chapelure</i>	26,50 €
<i>Pour les accompagner, nous vous proposons :</i>	
<i>Tournedos de filet de bœuf</i>	17,00 €
<i>Filet de truite saumonée rôtie à l'unilatérale</i>	14,50 €

*Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

Desserts

*Mousse blanche au café
avec confiture de citron
huile d'olive et sorbet au citron*

18,00 €



*Coupe de chocolat aux framboises Valrhona
avec spaghetti à la pistache, framboises marinées
et sorbet à la framboise*

18,00 €



*Parfait à la noix de coco
avec un gâteau à la mangue
Fruit de la passion et crumble à la noix de coco*

18,00 €

*Tartelette au tiramisu
avec baies marinées
chocolat blanc et glace à l'espresso*

15,50 €



*Trilogie de sorbets
aux fruits frais
crumble au beurre*

15,50 €



Les Fromages

*La Sélection de Fromages européen
avec uvales
et Moutard aux figue*

16,50 €