

# Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chauds et froids

\*

Variation autour du foie gras d'oie  
avec cerise et noisette

\*

Gamba carabinero saucée  
avec riz Venere, mangue  
et piment doux

\*

Dos de cabillaud confit  
avec chou pointu, pomme verte  
et sauce aux graines de moutarde

\*

Raviolis à la tomate  
avec parmesan, basilic  
et mousse de tomates blanches

\*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie  
avec girolles, brocoli sauvage  
et gelée de fleurs de sureau

Noisettes de chevreuil  
avec salade de brocolis et vinaigrette à la grena

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Abricots avec mousse au mascarpone  
Glace aux amandes et Dulcey Panna Cotta

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chauds et froids

\*

Maquereau royal mariné  
avec caviar impérial, pomme de terre  
concombre et aneth

\*

« L'Agneau des Prairies du Jura Souabe »

Selle d'agneau rôtie  
avec pastèque orientale, pois mange-tout  
et mousse de garam masala

Fleur de courgette farcie aux merguez  
sur taboulé et yaourt

\*

Framboises  
au chocolat Valrhona  
glace à la pistache, crème au basilic  
et sorbet à la framboise

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chauds et froids

\*

Tartelettes à la crème acidulée  
avec pomme de terre, concombre et aneth

\*

Tofu soyeux mariné  
avec chou pointu, pomme verte  
et sauce aux graines de moutarde

\*

Fromage de chèvre frais servi tiède  
avec chou-fleur, amande et yuzu

\*

Raviolis à la tomate  
avec parmesan, basilic  
et mousse de tomates blanches

\*

Tempeh de soja rôti  
avec girolles, brocoli sauvage  
et gelée de fleurs de sureau

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Abricots avec mousse au mascarpone  
et Dulcey Panna Cotta

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*\*

# Le menu d'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chaudes et froids

\*

Maquereau royal mariné  
avec caviar impérial, pomme de terre  
concombre et aneth

\*

Turbot de Bretagne  
avec chou-fleur, amande et yuzu

\*

« L'Agneau des Prairies du Jura Souabe »

Selle d'agneau rôtie  
avec pastèque orientale, pois mange-tout  
et mousse de garam masala

Fleur de courgette farcie aux merguez  
sur taboulé et yaourt

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Framboises  
au chocolat Valrhona  
glace à la pistache, crème au basilic  
et sorbet à la framboise

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Caviar

## Le Caviar sélectionné et les langoustines

Langostino rôti avec glace au crustacé  
carpaccio de langoustines mariné et mousse d'herbes à la crème acidulée  
blinis et crème fraîche  
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité :

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Selektion Prunier 200  
Grains bruns-gris-clair, caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii »  
à texture crémeuse et caractère aromatique unique

Kaluga Réserve Caviar 30 g Selektion N25 225  
L'esturgeon Kaluga est l'une des espèces les plus rares  
d'esturgeon Huso Dauricus  
grand perlé, beurré, avec finesse et élégance en bouche

Caviar Beluga 32 g Selektion Imperial Kaviar Berlin 240  
Original Beluga de Huso Huso esturgeon, gris acier, gros grain  
doux, crémeux avec un goût caractéristique exceptionnel

# Les Hors d'Oeuvres

## L'Omble Chevalier de la vallée du Buhlbach

Filet d'omble confit à l'huile de pépins de raisin 120  
blancs de laitue et radis roses confits  
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Balik Style »  
Crème aigre et caviar impérial  
Tartare d'omble, fleurs d'aneth, sorbet-laitue

## Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, Porto 156  
Tartelette de crème brûlée au foie gras d'oie, noisettes  
Praliné de foie gras d'oie au sésame  
Foie gras d'oie frais poêlé, pomme au Calvados  
Glace au foie gras, streusel aux fèves de cacao

## Le Homard

Homard de Bretagne servi tiède 160  
asperges vertes, pastèque  
Dumpling de homard dans une nage de pastèque « à l'orientale »  
Tartelette au tartare de homard safrané

# Les Entremets

## Ris de veau de lait

Ris de veau de lait rôti avec purée de haricots blancs 92  
vinaigrette aux aromates de printemps, effluves d'oranges

## Les Chanterelles et la Ricotta

Risotto aux chanterelles, ricotta, tomates-cerises, 72  
livèche, chanterelles rôties

# Les Poissons

## Le Bar

Bar rôti croquant et poulpe sur aubergines et courgettes, sauce rouille et balsamico, Filet de bar et totani en nage de poulpe Bar flambé, olives croquantes et sorbet-basilic	146
---	-----

## Le Turbot de Bretagne

Homard de Bretagne poêlé à la livèche sur purée de chanterelles Turbot confit avec cébettes grillées et nage à la livèche Turbot sauté sur petite salade de tomates et de chanterelles	160
--	-----

## La Sole pour deux personnes

Sole dans son entier rôtie au beurre avec passepierre, amandes, tomates Filet de sole rôti, croûtons aïoli	p/P 130
--	---------

# Les Viandes

## Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon au céleri citron et fève tonka en glaçage Salade romaine sautée aux abats de pigeon Cuisse de pigeon braisée brioche royale et sauce au foie gras	142
---	-----

## L'Agneau des Prairies du Jura Souabe

Carré d'agneau rôti artichauts, ail primeur, fèves Poitrine d'agneau, Garam Marsala, Falafel Ris d'agneau, foie et langue, purée de racines de persil sauce au poivre blanc	150
---	-----

## Les Rognons de Veau pour 2 personnes

Rognon de veau cuit dans son gras sur pain en salade méditerranéenne Tête et ris de veau servie tiède, sauce à la ciboulette	p/P 125
--	---------

# Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER  
STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Cerise

- Tartelettes au chocolat 56  
avec cerises et fond de porto au sherry
- Cerises marinées  
avec vanille de Madagascar et crumble de fèves de cacao
- Crème de cerises  
sur sablé au chocolat avec vinaigre de sakura  
et sorbet aux griottes
- Glace à la pistache

## Fraises

- Parfait à la noix de coco avec crèmeux aux fraises 58  
et fraises marinées
- Crème de fraises sur fond croustillant  
avec sablé aux amandes et fond de fraises
- Vanille branchée  
au chocolat dulcey et fraises
- Sorbet aux fraises Gariguettes

## Notre Soufflé

- Soufflé au pot 60  
avec sauce aux abricots et aux fleurs de sureau
- Parfait aux abricots avec crème au yaourt  
sur sablé aux amandes et grillé aux abricots

## Framboise

Mousse au mascarpone  
avec sorbet à la framboise, praliné  
et fond de framboise

60

Ganache à la framboise  
à la citronnelle et glace au gingembre

Tartelette au basilic, framboise et meringue

Chocolat soufflé Valrhona aux framboises

Crème de framboises à la vanille Chantilly  
et thym citron

## Les vins doux

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons  
une sélection de vins doux que nous vous servons  
également au verre.

## Les fromages

Notre chariot de fromages vous présente  
et vous propose une sélection de fromages affinés  
et au lait entier, concoctée par la Maison «Tölzer Kasladen»  
de Bad Tölz.