

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec raisins „Fragolino“, amande et céleri

*

Homard de Bretagne
avec chou-fleur, Purple Curry
et bisque de homard

*

Dos de cabillaud confit
avec lentilles noires Beluga, figues
et sauce à la moutarde à l'ancienne

*

« Notre tarte à l'oignon »
champignon, oignon grillé, thym citronné
et sauce au vin nouveau

*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil
avec potiron, choux de bruxelles et verveine

Noisette de chevreuil pochée
avec choux de Bruxelles rôtis et airelles

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat noir doux-amer avec mangue
fruit de la passion et sorbet ananas-tamarin

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Coquille Saint-Jacques poêlée
avec carotte, cerneaux de noix
et arômes d'oranges

*

« L'Agneau des Prairies du Äbler Wacholderheide »

Carré d'agneau rôti

avec haricots nains, ail confit
et jus au thym

Épaule d'agneau en ragoût

avec cassolette de haricots au poivre vert

*

Pomme Boskop

avec praliné, pâte d'amandes, sorbet-cassis
et nage au sherry et au porto

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tartelette à la crème fraîche
avec carotte, cerneaux de noix
et arômes d'oranges

*

Tofu soyeux mariné
avec chou-fleur et Purple Curry

*

Fromage de chèvre servi tiède
avec lentilles noires Beluga, figue
et sauce à la moutarde à l'ancienne

*

« Notre tarte à l'oignon »
champignon, oignon grillé, thym citronné
et sauce au vin nouveau

*

Tempé poêlé
avec potiron, choux de bruxelles, aïrelles
et mousse à la verveine

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat noir doux-amer avec mangue
fruit de la passion et sorbet ananas-tamarin

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'automne

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Coquille Saint-Jacques poêlée
avec carotte, des noix noires
et arômes d'oranges

*

Filet de sole à la truffe blanche d'Alba
avec épinards et poire

*

« L'Agneau des Prairies du Äbler Wacholderheide »

Carré d'agneau rôti

avec haricots nains, ail confit
et jus au thym

Épaule d'agneau en ragoût

avec cassolette de haricots au poivre vert

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Pomme Boskop

avec praliné, pâte d'amandes, sorbet-cassis
et nage au sherry et au porto

*

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 citronnée 120
cerneaux de noix, carottes, effluves d'oranges
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Balik Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, yahourt, aneth

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
Potiron, glaçage au homard
dumpling de homard, nage de potiron aux épices
Tartelette au tartare de homard safrané

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait, 92
en glaçage à la vanille et au balsamico,
purée de haricots blancs, confit d'échalotes

Risotto aux truffes

Risotto à la truffe, noix de Saint-Jacques rôties, 118
Truffe blanche d'Alba

Les Poissons

Le Bar

Loup de mer rôti, lentilles Béluga sauce aux graines de moutarde, figues fraîches Pain blanc servi tiède, purée de petits oignons grillés Thym citronné, loup de mer Loup de mer, fenouil en salade, Vongole Verace	146
---	-----

Turbot et truffe blanche

Turbot de Bretagne, céleri en branches, truffe blanche d'Albe Brandade de turbot, filet de turbot rôti, sauce à la truffe Turbot confit, épinards en branches, poire, truffe blanche	198
---	-----

La Sole pour deux personnes

Sole dans son entier rôti au beurre Chou blanc pointu rôti marrons, vin nouveau "Federweißer" 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 Consommé clair de pigeon, suprême de pigeon en rosette, Cuisse et cœur de pigeon braisés brioche royale et sauce au foie gras	146
---	-----

Bœuf "Black Angus"

Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre Pommes fondues, choux de Bruxelles braisés Queue de bœuf Wagyu farcie et braisée, choux de Bruxelles sautés Tartare de filet de bœuf, potimarron, verveine	145
---	-----

Les Rognons de Veau pour 2 personnes

Rognon de veau cuit dans son gras Fondue de pommes de terre marjolaine, glaçage au vin rouge Tête et ris de veau servie tiède sauce à la ciboulette	p/P 125
---	---------

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Pomme

- Tartelette au mascarpone et pomme Boskop 60
Crème de biscuits au beurre
glace au safran et au citron vert, sauce au caramel
Crème de fromage frais
sur sablé aux amandes
sorbet à la pomme et argousier
Crème de noix
avec pomme, praliné et vanille Chantilly

Exotic

- Crème vanille et fève tonka 60
avec sorbet banane-kiwi
et noix de coco
Mascarpone
avec gelée d'ananas et de tamarin
et sorbet à la goyave
Tartelette au chocolat et à la mangue
aux fruits de la passion et au jus de fèves de cacao

Notre Soufflé

- Soufflé au pot 63
avec sauce vanille de Tahiti
Poires Williams Christ
avec crème au yaourt
Sorbet aux poires et glace à la vanille de Tahiti

Chocolat Valrhona

Araguani 72%

68

Mousse au chocolat à la réglisse

Biscuit à la pistache et jus de raisin Fragolino

Caraïbe 66%

Tartelettes au chocolat et au cassis

Sablé au chocolat et sorbet au yaourt au cassis

Jivara 40%

Chantilly avec griotte, jivaraglace
et fond de porto et sherry

Ivoire 35%

Tartelette aux amandes à l'orange
et mousse au chocolat blanc

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.