

# Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chauds et froids

\*

Variation autour du foie gras d'oie  
pomme et amandes

\*

Homard de Bretagne  
asperges, estragon, sauce hollandaise aux crustacés

\*

Sole rôtie aux croûtons  
fèves, oseille, petits pois mange-tout

\*

« Jardin de printemps »

Morilles en glaçage  
céleri, Xérès, petits radis

\*

« L'Agneau des Prairies du Jura Souabe »

Carré d'agneau rôti  
artichauts, ail primeur  
glaçage au thym

Petit ragoût d'agneau aux pois chiches  
mousse de persil

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Praliné aux limettes  
vanille de Tahiti, Yuzu et nougat glace

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chauds et froids

\*

« L'Omble chevalier du Forellenhof Buhlbach »

Omble confit à l'huile citronnée  
poire, Shiso, Wasabi

\*

« La Géline de Touraine Miéral »

Suprême de géline rôtie  
cébettes, chou-rave  
mousse à l'ail des ours

Cuisse de géline confite  
blancs de poireaux primeurs au beurre  
chou-rave en salade, morilles

\*

Rhubarbe au chocolat blanc  
oxalis, sorbet-rhubarbe

\*

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  
poire, Shiso, Wasabi

\*

Cassoulet d'asperges  
estragon, fèves, sauce hollandaise

\*

Tofu soyeux  
aux épinards, oignon rouge et crème fraîche

\*

« Le jardin de printemps »

Morilles en glaçage,  
céleri, Xérès, petits radis

\*

Tempeh rôti  
artichauts, ail primeur  
mousse de persil

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Praliné aux limettes  
vanille de Tahiti, Yuzu, nougat glace

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Le menu de printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

\*\*\*

Apéro Etagère

\*

Amuse bouches chaudes et froids

\*

« L’Omble chevalier du Forellenhof Buhlbach »

Omble confit à l’huile citronnée

poire, Shiso, Wasabi

\*

Lotte sautée

huître Tia Maraa pochée

épinards, oignons rouges, crème fraîche

\*

« La Géline de Touraine Miéral »

Suprême de géline rôtie

cébettes, chou-rave

mousse à l’ail des ours

Cuisse de géline confite, blancs de poireaux primeurs au beurre

chou-rave en salade, morilles

\*

Sélection de fromages affinés du chariot

\*

Rhubarbe au chocolat blanc

oxalis, sorbet-rhubarbe

\*

Friandises

\*

Pralinés et mignardises du chariot

\*\*\*

# Caviar

Langoustines et saumon premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé  
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron  
Filet de saumon Premium mariné de notre fumée froide « Bareiss Style »  
crème fraîche avec mousse aux herbes et blinis  
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité :

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Selektion Prunier 200  
Grains bruns-gris-clairs, 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 Caviar 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 du « Forellenhof Buhlbach »

L'omble confit à l'huile de pépins de raisins 125  
petits radis, cresson de fontaine  
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »  
Crème aigre et caviar impérial  
Tartare d'omble, Shiso, Wasabi

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto 158  
Tartelette de crème de foie d'oie aux noisettes, porto  
Praliné de foie gras d'oie aux amandes  
Ravioles au foie gras d'oie en glaçage  
Foie gras d'oie frais poêlé avec pomme glacée et Calvados

Le Homard

Homard de Bretagne servi tiède 160  
Endives en glaçage, filets d'orange  
Homard Thermidor gratiné  
Tartelette au tartare de homard safrané

## Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumés 86  
Purée de racines de persil  
citron confit et glace aux graines de moutarde

Le Jardin de Printemps

Pointes d'asperges, morilles en glaçage 98  
petits pois mange-tout, oeufs de caille pochés, oseille

# Les Poissons

## La Sole

- Filets de sole rôtis aux croûtons 145  
pointes d'asperges en glaçage, sauce hollandaise  
Filets de sole, risotto aux asperges, estragon  
Émincé de filet de sole confits, petite salade d'asperges, Caviar Impérial  
arômes de printemps

## Le Turbot de Bretagne et les Morilles

- Turbot de Bretagne gratiné en croûte aux morilles 168  
blancs de poireaux primeurs au Xérès, morilles en glaçage  
Turbot confit, petits pois mange-tout, nage aux morilles  
Morilles farcies , turbot rôti, thym citronné

## La Lotte pour 2 personnes

- Lotte entière rôtie au beurre de romarin p/P 125  
riz « Venere », sauce à la fleur d'oranger  
Médaillon de lotte, pesto aux pignons de pin, épinards, crème fraîche

# Les Viandes

## Le Pigeon d'Alsace

- Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili » 146  
Consommé clair de pigeon, kéfir aux effluves de limettes  
rosette de suprême de pigeon  
Cuisse de pigeon braisée, cœur de pigeon  
brioche royale, sauce « Albufeira »

## Bœuf « Black Angus »

- Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre 148  
artichauts, ail primeur, pommes de terre fondantes  
Queue de bœuf Wagyu farcie et braisée, choux de Bruxelles sautés  
Tartare de filet de bœuf, chou-rave mariné

## Côtelette de Veau pour 2 personnes

- Côtelette de veau rôtie, cassoulet de petits légumes de printemps p/P 110  
polenta de maïs à la crème, tête de veau  
Foie de veau, petits oignons braisés  
blancs de poireaux-primeurs au beurre

# Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

\*\*\*

## Rhubarbe

- Tartes à la vanille et à la rhubarbe  
sur Sablé aux amandes  
avec un sirop de rhubarbe 60
- Crème de Yaourt  
avec de la rhubarbe, de l'oxalis  
et un sorbet à la rhubarbe
- Almond Cake with Rhubarb  
Yuzu and Rhubarb Butter Ice Cream

## Fraise

- Crème de fraise 60  
avec thym citron
- Glace au cheesecake et coulis de fraise
- Tahiti Vanille  
avec « Mara de Bois » sorbet aux fraises  
et litchi
- Tartelette aux fraises  
avec crème au basilic et parfait aux fraises

## Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63  
avec sauce au citron vert et au miel
- Vacherin d'orgeat de kalamansis  
et vanille de Madagascar avec la main de Bouddha  
et glace au gingembre

## Chocolat Valrhona

Araguani 72%

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

68

## 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.