

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 Superieur 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 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 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

Exotic

- Crème vanille et fève tonka
avec sorbet banane-kiwi
et noix de coco 60
- 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 fromage blanc
avec sauce au citron vert et au miel 63
- 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.