

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
coing, noix de pécan, vin chaud

*

Langoustine sautée
salsifis, safran et glace au crustacé

*

Cabillaud confit à la truffe du Périgord
mousseline de pommes de terre
et madère

*

Chicorée glacée
riz Venere et sauce à la fleur d'oranger

*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie
choux de Bruxelles, figue fraîche, glace aux aromates

Épaule de chevreuil braisée
choux de Bruxelles croustillants, cardamome

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Valrhôna
fruits de la passion, noix de coco, glace à la vanille de Tahiti

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ombre chevalier confit de Buhlbach
avec cerfeuil racine
mâche et radis

*

« Le Canard d'Oldenburg »

Magret de canard rôti
chou rouge en glaçage
pomme, anis étoilé

Cuisse de canard confite
chou rouge en salade
marrons

*

Crème à l'espresso
filets de mandarine, pistaches
glace au pain d'épices

*

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
racines de cerfeuil, salade de mâche
cerneaux de noix

*

Tofu soyeux mariné
salsifis, mousse safranée

*

Fromage de chèvre frais tiède
à la truffe du Périgord, madère
mousseline de pommes de terre

*

Chicorée glacée
riz Venere et sauce à la fleur d'oranger

*

Tempeh poêlé
choux de Bruxelles, figue fraîche
et anis étoilé

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Valrhôna
fruits de la passion, noix de coco
glace à la vanille de Tahiti

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de l'Avent

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Omble chevalier confit de Buhlbach
avec cerfeuil racine
mâche et radis

*

Rosette de noix de Saint Jacques gratinées
caviar Imperial
sauce au beurre brun

*

« Le Canard d'Oldenburg »

Magret de canard rôti
chou rouge en glaçage
pomme, anis étoilé

Cuisse de canard confite
chou rouge en salade
marrons

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Crème à l'espresso
filets de mandarine, pistaches
glace au pain d'épices

*

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 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, racines de cerfeuil, salade de mâche
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, raifort, aneth

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto 156
Tartelette de crème de foie d'oie aux noisettes et rhum
Praliné de foie gras d'oie aux amandes et au coing
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, 86
en glaçage à la vanille et au balsamico,
purée de haricots blancs, confit d'échalotes

Risotto aux truffes du Périgord et aux noix de Saint-Jacques

Risotto de truffes au madère, coquilles Saint-Jacques rôties
et truffe du Périgord 98

Les Poissons

Le Bar

Loup de mer rôti choux de Bruxelles rôtis, 146
sauce à l'anis étoilé, figue fraîche
Pain blanc servi tiède, purée de petits oignons grillés
Thym citronné, loup de mer
Loup de mer, chou au champagne et pomme

Turbot et truffe noire de Périgord

Turbot de Bretagne, 198
à la truffe du Périgord et mère poêlée, céleri
Brandade de turbot, turbot rôti et truffe marinée
Turbot confit sur mousseline de pommes de terre
et julienne de truffes

La Sole pour deux personnes

Sole rôtie au beurre brun, pignons de pin grillés, persil p/P 125
Filet de sole rôti, croûtons, blettes rouges à carde

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon au céleri 146
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

Bœuf "Black Angus"

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

Les Rognons de Veau pour 2 personnes

Rognon de veau cuit dans son gras p/P 110
purée de pommes de terre, échalotes frites
graines de moutarde en glaçage
Tête et ris de veau servie tiède
sauce à la ciboulette

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%

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.