

# 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 146  
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

## Turbot et truffe blanche

Turbot de Bretagne, 198  
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

## La Sole pour deux personnes

Sole dans son entier rôtie au beurre p/P 130  
Chou blanc pointu rôti  
marrons, vin nouveau "Federweißer"  
Filet de sole rôti, croûtons aïoli

# 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, potimarron, verveine

## Les Rognons de Veau pour 2 personnes

Rognon de veau cuit dans son gras p/P 125  
Fondue de pommes de terre  
marjolaine, glaçage au vin rouge  
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 56  
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

## Prune

- Prune 58  
avec crème de noix de pécan  
prunes à l'hibiscus marinés  
et glace blanche à la cannelle  
Crèmes d'amandes  
avec sorbet aux pruneaux, crumble au beurre  
et oxalis rouge  
Nouilles au pavot avec Powidl

## Notre Soufflé

- Soufflé au pot 60  
avec sauce vanille de Tahiti  
Piores Williams Christ  
avec crème au yaourt  
Sorbet aux piores et glace à la vanille de Tahiti

## Chocolat Valrhona

Araguani 72%

60

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.