

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
mandarine, cardamome, fromage blanc frais

*

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

*

Dos de cabillaud confit, chou de Milan
Maitake, nage aux champignons

*

Endives en glaçage
riz noir, sauce à la fleur d'oranger

*

„Le Pigeon d'Alsace“

Suprême de pigeon rôti
topinambour, cassis, glaçage au balsamico

Petit ragoût de pigeon braisé
brioche royale, sauce au Cognac

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat „Dulcey“
Pomme „red moon“ graines de pavot
glace à la cannelle blanche

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ombre confit du Forellenhof Buhlbach

aneth, raifort, navets

*

„Le Veau de Lait“

Filet de veau gratiné aux pignons de pin

et au persil

cébettes, polenta de maïs, sauce aux graines de moutarde

Foie de veau aux petits oignons poêlés

moutarde, cébettes au beurre

*

Tartelette au fromage blanc frais et au fruit de la passion

sorbet banane-kiwi, Chantilly à la noix de coco

nage à l'ananas et à la mangue

*

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

fleurs d'aneth, raifort

navets

*

Rosette de céleri et de truffe du Périgord

Madère, mousse à la truffe

*

Tofu soyeux en glaçage

chou de Milan, Maitake

nage aux champignons

*

Chicorée glacée

riz Venere et sauce à la fleur d'oranger

*

Tempeh gratiné aux pignons de pin

et au persil

polenta de maïs, cébettes

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat „Dulcey“

pomme „red moon“ graines de pavot

glace à la cannelle blanche

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'hiver

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Omble confit du Forellenhof Buhlbach

aneth, raifort, navets

*

Filet de sole

truffe du Périgord, mousseline de pommes de terre

Madère

*

„Le Veau de Lait“

Filet de veau gratiné aux pignons de pin

et au persil

cébettes, polenta de maïs, sauce aux graines de moutarde

Foie de veau aux petits oignons poêlés

moutarde, cébettes au beurre

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette au fromage blanc frais et au fruit de la passion

sorbet banane-kiwi, Chantilly à la noix de coco

nage à l'ananas et à la mangue

*

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 de la vallée du Buhlbach

Filet d'omble confit à l'huile citronnée 120
cerneaux de noix, navettes, 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 mandarine
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 madère 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 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.