

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie

cerises, noisettes

*

Maquereau royal servi tiède

céleri en branches, pomme verte, babeurre

*

Dos de cabillaud confit

poivrons fumés, haricots verts

*

Sommités de chou-fleur grillées

humus, crème tahina

pignons de pin, dattes

*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Brocoli sauvage, chanterelles

gelée de fleurs de sureau, gelée au genièvre

Noisettes de chevreuil pochées au vin rouge

salade de brocolis et de girolles

vinaigrette aux herbes

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises au citron, crème à l'estragon

mousse de mascarpone

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau royal mariné
pastèque, épices d'Égypte « Dukka »
petits pois mange-tout, crème fraîche

*

« Black Angus d'Aberdeen »

Entrecôte de bœuf grillée
asperges vertes, polenta au thym
sauce BBQ en glaçage

Poitrine de bœuf Wagyu braisée
Courgettes, poivrons « Jalapeño »

*

Tartelette au chocolat
sorbet-abricot, quenelle au fromage blanc frais
compote d'abricots aux épices

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Enroulé de laitue à la pastèque, aux épices d'Égypte « Dukka »
aux petits pois mange-tout et à la crème fraîche

*

Chèvre frais mariné, céleri en branches
pomme verte, babeurre

*

Tofu soyeux, aubergine, haricots verts
poivron fumé, polenta au thym

*

Sommités de chou fleur grillées, humus
crème tahina, pignons de pin, dattes

*

Tempeh rôti

brocoli, chanterelles, gelée de fleurs de sureau

Brocoli sauvage rôti,
salsa de tomates et de chanterelles, aïrelles

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises au citron, crème à l'estragon
mousse de mascarpone

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Maquereau royal mariné
pastèque, épices d'Égypte « Dukka »
petits pois mange-tout, crème fraîche

*

Loup de mer rôti croustillant
poulpe, aubergine
passe-pierre safrané

*

« Black Angus d'Aberdeen »

Entrecôte de bœuf grillée
asperges vertes, polenta au thym
sauce BBQ en glaçage

Poitrine de bœuf Wagyu braisée
Courgettes, poivrons « Jalapeño »

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette au chocolat
sorbet-abricot, quenelle au fromage blanc frais
compote d'abricots aux 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 30 g Selektion Altona Kaviar Haus 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 aux aromates d'été
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, granité au Shiso

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
avec asperges vertes grillées et glace au homard
Ciseaux à homard au Passe Pierre, amande et bouillon de homard
Tartelette au tartare de homard safrané

Les Entremets

Le chou-fleur

Sommités de chou-fleur grillées, humus, crème Tahina 75
chutney au citron, aromates sauvages en salade

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

Les Poissons

Le loup de mer

Loup de mer rôti, aubergine, courgette, beurre de poivron	145
Loup de mer confit, poulpe, fenouil safrané	
Loup de mer mariné, pastèque, Ducca, crème fraîche	

Le Turbot de Bretagne et les Chanterelles

Turbot de Bretagne, poêlé à la livèche	168
chanterelles rôties aux cébettes	
Turbot confit, petits pois gourmands, nage au chanterelles	
Turbot rôti, salsa de tomates et de chanterelles	

La lotte pour 2 personnes

Lotte dans son entier rôtie aux aromates et aux pignons de pin	p/P 125
épinards en branches, pommes sautées	
Médaillon de lotte au couscous grossier, vinaigrette aux fleurs de sureau	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili »	146
Cuisse et cœur de pigeon braisés	
brioche royale, sauce Albufeira	
Paupiette de pigeon farcie au concombre, laitue et céleri en branche	

Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf, sauce BBQ en glaçage	156
chanterelle, brocolis sauvages, pommes fondues	
Poitrine de bœuf Wagyu braisée, courgettes, poivron-Jalapeno	
Tartare de filet de bœuf, chanterelles, livèche	

Côtelette de Veau pour 2 personnes

Côtelette de veau rôtie, cassolette de petits légumes d'été	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

Abricot

- Crème d'abricot 60
avec chocolat Guanaja, rôti d'abricot
et glace caramel
- Abricot braisé aux amandes
fleur de sureau et crème à l'amaretto
- Abricots en pâte feuilletée avec crème de noix
sorbet à l'abricot et noisettes du Piémont

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 aux cerises
- Cerises avec crème au yaourt
Vanille de Madagascar Chantilly
sorbet aux griottes

Framboise

Tartelette au chocolat Guanaja
pistaches et framboises

68

Framboises au pavot, glace au nougat
et sauce caramel à la framboise

Framboises marinées avec mascarpone
et espresso

Crème à l'estragon avec sorbet à la framboise
et citron vert

« Spagatkrapfen » aux framboises et praliné

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.