

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Crevettes géantes rôties, asperges vertes
crème au jaune d'œuf et mayonnaise à la ciboulette*

*Consommé clair de pintade
strudel aux herbes du jardin, Sherry*

*Filet de turbot, nage à la sobrasada de Mallorca safranée
petits pois mange-tout en salade servie tiède*

*Médaille de selle de chevreuil rôtie gratinée aux amandes
sauce aux griottes, chou-fleur sauvage
pâtes « Spaetzle » maison*

ou

*Suprême de canard de la maison Miéral aux chanterelles
cébettes, quenelle farcie poêlée au beurre, chapelure*

*Mousse blanche au café
avec confit de citron, huile d'olive et sorbet au citron*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 115,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 89,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 74,00*

Le menu végétarien de la Kaminstube

*Mousse de yaourt au lait de jofin
tomates-cerises, concombre*

*Velouté de citronnelle au curry
quenelles aux limettes, mayonnaise au kimchi*

*Œuf bio poché, épinards en branches
espuma de cèpes, crumble aux champignons*

*Variation autour de l'artichaut, jus aux petits légumes grillés
gelée au Porto, tapenade d'olives*

*Tranches de chocolat aux framboises de Valrhona
avec spaghetti à la pistache, framboises marinées et sorbet à la framboise*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 98,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 78,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 62,00*

La Kaminstube

Les Hors D'Œuvres

| | |
|---|---------|
| <i>Crevettes géantes rôties, asperges vertes, crème au jaune d'œuf mayonnaise à la ciboulette</i> | 29,00 € |
| <i>Tartare de veau de lait, pomme « Granny Smith », carotte jaune radis fermenté</i> | 27,00 € |
| <i>Mousse de yahourt au lait de foin tomates-cerises, Limoncello, concombre</i> | 24,00 € |

Les Soupes

| | |
|---|---------|
| <i>Consommé clair de pintade strudel aux herbes du jardin, Sherry</i> | 16,50 € |
| <i>Velouté de citronnelle au curry quenelles aux limettes, mayonnaise au kimchi</i> | 16,50 € |

Plats intermédiaires

| | |
|--|------------------------------------|
| <i>Filet de turbot, nage à la sobrasada de Mallorca safranée petits pois mange-tout en salade servie tiède</i> | 30,00 € Portion entière 36,00 € |
| <i>Filet de truite saumonée rôtie à l'unilatérale de notre Forellenhof Buhlbach mousse au beurre de noix, chou-rave, cresson</i> | 27,00 € Portion entière 32,00 € |
| <i>Œuf bio poché, épinards en branches espuma de cèpes, crumble aux champignons</i> | 23,50 € |

Plats principaux

| | |
|--|---------|
| <i>Médailon de selle de chevreuil rôtie gratinée aux amandes, sauce aux griottes, chou-fleur sauvage pâtes « Spaetzle » maison</i> | 38,00 € |
| <i>Suprême de canard de la maison Miéral aux chanterelles cébettes, quenelle farcie poêlée au beurre, chapelure</i> | 37,00 € |
| <i>Variation autour de l'artichaut, jus aux petits légumes grillés gelée au Porto, tapenade d'olives</i> | 26,50 € |
| <i>Chanterelles fraîches, crème à la ciboulette pâtes fines-maison ou quenelles au torchon poêlées au beurre et à la chapelure</i> | 26,50 € |
| <i>Pour les accompagner, nous vous proposons :</i> | |
| <i>Tournedos de filet de bœuf</i> | 17,00 € |
| <i>Filet de truite saumonée rôtie à l'unilatérale</i> | 14,50 € |

*Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

Desserts

*Mousse blanche au café
avec confiture de citron
huile d'olive et sorbet au citron*

18,00 €



*Coupe de chocolat aux framboises Valrhona
avec éponge de pistache, framboises marinées
et sorbet à la framboise*

18,00 €



*Parfait à la noix de coco
avec un gâteau à la mangue
Fruit de la passion et crumble à la noix de coco*

18,00 €

*Tartelette au tiramisu
avec baies marinées
chocolat blanc et glace à l'espresso*

15,50 €



*Trilogie de sorbets
aux fruits frais
crumble au beurre*

15,50 €



Les Fromages

*La Sélection de Fromages européen
avec uvales
et Moutard aux figue*

16,50 €