

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
melon charentais, aspérule
pomme verte, amandes

*

Crabe royal servi tiède
rhubarbe, petit lait, sweet chili

*

Dos de cabillaud confit
caviar Imperial, cébette, crème fraîche

*

„Le jardin de début d'été“

Asperges en glaçage, œuf de caille
petits radis, petits pois gourmands

*

„Le Brocard du domaine de chasse Bareiss“

Selle de brocard rôtie

sommités de chou-fleur, fleurs de sureau, noisettes
nage de venaison en glaçage, effluves de oivre vert

Noix de chevreuil pochées au vin rouge
sommités de chou fleur grillées, gelée à la sauge et au Earl Grey
sauce à l'hibiscus

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises au chocolat noir doux amer
crème au basilic, sorbet-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal mariné avec concombre
piment jalapeño, laitue

*

„Le Veau de lait“

Filet de veau de lait gratiné à la livèche
chanterelles rôties, asperges

Ris et langue de veau

ragoût d'asperges

aromates de printemps, mousse aux chanterelles

*

Sorbet des fraises Mara des Bois, crème aux noix de pécan
quenelles au fromage blanc frais

*

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
concombre, Jalapeño, cœur de laitue

*

Tofu soyeux mariné
rhubarbe, petit lait, sweet chili

*

Fromage de chèvre servi tiède
blancs de poireaux braisés, crème fraîche, caviar végétal
nage poireau-beurre

*

„Le jardin de début d’été“
Asperges en glaçage, œuf de caille
petits radis, petits pois gourmands

*

Sommités de chou-fleur rôties
noisettes, fleurs de sureau, airelles

Risotto aux chanterelles et aux petits pois
lestique et mousse de chanterelles

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises au chocolat noir doux amer
crème au basilic, sorbet-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de début d'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal mariné avec concombre
piment jalapeño, laitue

*

Lotte de Bretagne
poverades, olives, ail confit
nage au ducca

*

„Le Veau de lait“

Filet de veau de lait gratiné à la livèche
chanterelles rôties, asperges

Ris et langue de veau
ragoût d'asperges
aromates de printemps, mousse aux chanterelles

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Sorbet des fraises Mara des Bois
crème aux noix de pécan
quenelles au fromage blanc frais

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

Langoustines et truite saumonée Premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron
Filet de truite saumonée marinée et fumée du Forellenhof Buhlbach
crème fraîche avec mousse aux herbes et blinis
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité
de nos partenaires Premium:

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g de Imperial Caviar Berlin Grains bruns-gris-clairs, Caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii » à texture crémeuse et caractère aromatique unique	185
Kaluga Réserve Caviar 30 g de N25 Caviar L'esturgeon Kaluga est l'une des espèces les plus rares d'esturgeon Huso Dauricus grand perlé, beurré, avec finesse et élégance en bouche	225
Caviar Beluga 30 g Selektion de Altona Kaviar Haus Original Beluga de Huso Huso esturgeon, gris acier, gros grain doux, crémeux avec un goût caractéristique exceptionnel	240

Les Hors d'Oeuvres

L'Omble chevalier du « Forellenhof Buhlbach »

L'omble confit à l'huile citronnée 125
Concombre, Jalapeño, cœurs de laitue
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Ceviche d'omble, glace-shiso rouge

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
Asperges vertes grillées, glaçage au homard
Cassolette de homard, tomates confites, melon charentais
Tartelette de tartare de homard, gelée aux crustacés

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumé, purée de racines de persil 86
Citron confit, crème chipotle

„Le Jardin de début d'été“

Asperges en glaçage, œuf de caille, petits radis, petits pois gourmands 79

Les Poissons

Le Bar

- Bar rôti croustillant 145
artichauts, olives, tomates, nage au Duca
Bar confit sommités de chou-fleur, noisettes du Piémont
Bar mariné au fenouil, pastis, safran

Le Turbot de Bretagne

- Turbotde Bretagne gratiné à la croûte de moelle de bœuf 175
accompagné de chanterelles sautées, de poireaux
et de tomates épicées
Turbot confit au caviar Imperial et aux épinards
Turbot rôti sur lit de salade de chanterelles et de livèche

La Sole pour 2 personnes

- Sole rôtie au beurre d'estragon p/P 125
Asperges blanches en glaçage, aromates de printemps
Sole rôtie aux croûtons, épinards en branches, pignons de pin
Sauce hollandaise

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

- Magret de canard laqué, céleri-rave 146
blancs de poireaux, fèves de tonka
Suprême de pigeon, sweet chili, nage asiatique
Cuisse et cœur de pigeon braisés
Brioche royale, sauce Albufeira

Bœuf « Black Angus »

- Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre 156
Mini-artichauts, pommes de terre fumées
Consommé clair de queue de bœuf parfumé au Sherry
Tartare de filet de bœuf, crostini, beurre rouge

La Pintade label rouge pour 2 personnes

- Pintade rôtie dans son entier p/P 125
Petits légumes de printemps en glaçage au Madère
La cuisse en cassolette
petits pois gourmands, velouté au citron

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Rhubarbe

- Mousse à la rhubarbe 60
avec citron vert et coulis de rhubarbe
- Crème à la vanille avec ragoût de rhubarbe
Oxalis et sorbet à la rhubarbe
- Boulettes de fromage blanc avec rhubarbe
- Glace au beurre et à la rhubarbe

Agrumes

- Crème au yaourt avec 60
« main de Bouddha » marinée
citron vert et kumquats
- Sorbet au citron et à la crème aigre
avec meringue, crème au citron et crumble au beurre
- Chocolat ivoire
avec yuzu, noix et décoction de thyme citronné
- Agrumes avec granité à la mandarine

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
sauce aux fraises
- Tartelettes à la noix de coco aux fraises
gelée de gingembre et Mara de Bois sorbet à la fraises
- Fraises marinées avec un parfait à la noix de coco

Framboise

Petits gâteaux au mascarpone
à la vanille aux framboises
sur sablé aux amandes et sorbet à la framboise

68

Framboises
au yuzu et mousse au champagne
Tartelette au basilic et aux framboises
Crème à la pistache
avec sorbet à la pêche et framboises
Chocolat Guanaja
au praliné, chantilly au Jivara et framboises

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.