

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

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

*

Gamba Carabiniero
carotte, gingembre, sésame

*

Dos de cabillaud confit,
caviar Imperial, épinards primeurs
oignons rouges, nage au Noilly Prat

*

«Le Jardin de Printemps»
Morilles en glaçage, céleri, carottes Sherry, oseille

*

«Pintade Label Rouge»

Suprême de pintade rôtie
asperges blanches, estragon
fèves, sauce hollandaise

Cuisse de pintade confite
cassoulet d'asperges, mousse à l'estragon

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse de mascarpone à la vanille
fruits de la passion, streusel aux fèves de cacao
Parfait noix de coco

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Omble chevalier confit
radis roses, babeurre, cébettes

*

« L'agneau des prairies du Jura Souabe »

Carré d'agneau rôti
artichauts, olives, ail primeur, glaçage au thym

Épaule et langue d'agneau braisées
pois chiches, citron confit, chili

*

Yaourt à la crème aux limettes
rhubarbe, oxalis et sorbet-rhubarbe

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tartelette au babeurre
radis roses, babeurre, cébettes

*

Tofu soyeux mariné
carottes, gingembre, sésame

*

Fromage de chèvre frais servi tiède
épinards primeurs, oignons rouges, nage au Noilly Prat

*

« Le Jardin de printemps »
Morilles en glaçage, céleri, carottes Sherry, oseille

*

Tempeh rôti
asperges blanches, estragon, sauce hollandaise

Cassolette d'asperges
fèves, mousse à l'estragon

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse de mascarpone à la vanille
fruits de la passion, streusel aux fèves de cacao
parfait noix de coco

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu du printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Omble chevalier confit

radis roses, babeurre, cébettes

*

Turbot breton

en croûte aux pignons de pin

ail des ours, pomme de terre fumée

*

« L'agneau des prairies du Jura Souabe »

Carré d'agneau rôti

artichauts, olives, ail primeur, glaçage au thym

Épaule et langue d'agneau braisées

pois chiches, citron confit, chili

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Yaourt à la crème aux limettes

rhubarbe, oxalis et sorbet-rhubarbe

*

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, radis roses, babeurre, cébettes
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble safrané

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto
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
Endives braisées à l'orange et glace au homard
Cassolette de homard
Champignons Shiitake en glaçage et bisque au combava
Tartelette de tartare de homard, gelée aux crustacés

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau en glaçage à la vanille et au balsamico
purée de haricots blancs, échalotes confites

„Le Jardin de Printemps“

Morilles en glaçage, céleri, carottes Sherry, oseille

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant	145
artichauts, olives, fèves	
Bar confit, ail des ours, citron confit	
Bar mariné au fenouil, pastis, safran	

Le Turbot de Bretagne à la moelle de bœuf

Homard de Bretagne au Sherry	175
Morilles farcies, cébettes, ail primeur	
Turbot poché, Caviar Imperial, épinards, oignons rouges	
Turbot rôti en croûte aux pignons de pin, morilles à la crème	

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

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili »	146
Suprême de pigeon, céleri, morilles	
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	

Gigot d'agneau de lait pour 2 personnes

Gigot d'agneau rôti à point	p/P 125
Cassolette de petits légumes de printemps, glaçage au thym	
Côtelette et épaule d'agneau	
Persil, pois chiches, beurre au chili	

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 citroné
- Agrumes avec granité à la mandarine

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
- sauce aux fruits de la passion
- Chocolat blanc à la mangue
- et sorbet ananas-tamarin
- Fruits exotiques à la mousse de noix de coco

Chocolat

Tartelette au chocolat noir
avec fèves de cacao et cassis

68

Sorbet à la menthe
sur biscuit à la noix de coco et chocolat

Mousse au chocolat chaude
avec sorbet à la poire

Gâteau au chocolat
avec sauce framboise-caramel et gianduja

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.