

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

*

Poisson king mariné avec concombre
piment jalapeño, laitue

*

„Le Veau de ait“

Filet de veau de lait gratiné à la livèche
morilles en glaçage, asperges

Ris et langue de veau
petit ragoût de morilles et d’asperges
aromates de printemps, mousse aux morilles

*

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 printemps »

Morilles en glaçage, céleri, carottes Sherry, oseille

*

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

Risotto aux morilles

petits pois, Sherry, mousse aux morilles

*

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

*

Poisson king mariné avec concombre
piment jalapeño, laitue

*

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

*

„Le Veau de ait“

Filet de veau de lait gratiné à la livèche
morilles en glaçage, asperges

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

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

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, radis roses, babeurre, cébettes
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble safrané 125 |

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 158 |

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 160 |

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau en glaçage à la vanille et au balsamico
purée de haricots blancs, échalotes confites 89 |

„Le Jardin de Printemps“

Morilles en glaçage, céleri, carottes Sherry, oseille 79 |

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant artichauts, olives, fèves	145
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 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

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.