

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
coings, noix de Pécan

*

Homard breton
avec panais, glace aux crustacés
et mousse au combava

*

Omble chevalier confit du Buhlbach
avec mâche, noisettes, poires
et anis étoilé

*

« La Truffe noire du Périgord »

Risotto aux petits oignons grillés, truffe noire du Périgord

*

« Pigeon d'Alsace »

Poitrine de pigeon rôtie
avec choux de Bruxelles braisés, marrons
et glace aux fèves tonka

Cuisse de pigeon braisée, brioche royale
choux de Bruxelles sautés, sauce Albuféra

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Crèmeux au Bailey's et à la pomme boskop
fruits macérés au rhum, sorbet-cassis

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tracer marinée

radis blancs primeurs

bergamotte

*

Filet de veau de lait rôti

Racines de cergeuil, persil

mousse au poivre vert

Foie et langue de veau

mousseline de pommes de terre, pomme

graines de moutarde en glaçage

*

Chocolat noir doux-amer

fruits de la passion

sorbet banane-kiwi, baba au rhum, ananas frais

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tartelettes à la crème aigre
radis blancs primeurs, bergamotte

*

Fromage de chèvre frais tiède
avec panais et mousse au combava

*

Tofu soyeux mariné
avec mâche, poire et anis étoilé

*

« La Truffe noire du Périgord »

Risotto aux petits oignons grillés, truffe noire du Périgord

*

Tempeh rôti
aux choux de Bruxelles, marrons
et mousse épicee

Endives braisées, riz Venere

sauce à la fleur d'oranger

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Crèmeux au Bailey's et à la pomme boskop
fruits macérés au rhum, sorbet-cassis

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'hiver

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Tracer marinée

radis blancs primeurs

bergamotte

*

Noix de Saint-Jacques sautées

avec caviar impérial, topinambour

et sauce au beurre noisette

*

Filet de veau de lait rôti

Racines de cergeuil, persil

mousse au poivre vert

Foie et langue de veau

mousseline de pommes de terre, pomme

graines de moutarde en glaçage

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat noir doux-amer

fruits de la passion

sorbet banane-kiwi, baba au rhum, ananas 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 Superieur Caviar 30 g de Imperial Caviar Berlin 185
Grains bruns-gris-clairs, Caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii »
à texture crémeuse et caractère aromatique unique

Kaluga Réserve Caviar 30 g de N25 Caviar 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 de 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 citronnée, radis primeur, bergamotte 125
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 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
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 89
purée de haricots blancs, échalotes confites

Truffe noire du Périgord, noix de Saint-Jacques

Rosette de noix de Saint-Jacques à la truffe noire du Périgord 95
Céleri au four, mousse à la truffe

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant	145
Topinambour, petits oignons grillés, sauce au beurre brun	
Bar confit, nage au poulpe, haricots	
Bar mariné au fenouil, pastis, safran	

Le Turbot de Bretagne à la moelle de bœuf

Turbot de Bretagne poêlé au Madère et à la truffe noire du Périgord	182
Mousseline de pommes de terre	
Turbot poêlé, au caviar impérial	
Blancs de poireaux au beurre ciboulette	
Brandade de turbot à la truffe noire du Périgord	
Cébettes au beurre, ciboulette	

La Sole pour 2 personnes

Sole rôtie u bois de fenouil en son entier	p/P 125
Fenouil braisé, gelée aux oranges sanguines, sauce au Pastis	
Sole rôtie aux croûtons, épinards en branches, pignons de pin	
Thym citronné	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili »	146
Suprême de pigeon, céleri, marrons glacés	
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
Choux de Bruxelles et pommes fondues	
Queue de bœuf Wagyu farcie et braisée	
Tartare de filet de bœuf, crostini, beurre rouge	

Les Rognons de Veau pur 2 personnes

Rognons de veau cuits dans leur gras avec épinards	p/P 125
glaçage aux graines de moutarde, topinambour	
Polenta crémeuse avec tête de veau	
joues de veau braisées, ris de veau et petits oignons grillés	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PATISSIER

STEFAN LEITNER

Pommes

- Crème pralinée avec sorbet à la pomme 60
noisettes caramélisées
et fond de sherry et porto
- Pomme compotée avec graines de pavot
et vanille de Madagascar
- Tarte aux pommes et aux figues
avec glace à la cannelle

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 gianduia	

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.