Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec raisins Fragolino et noix noires

*

Langoustine sautée
avec potiron, verveine et glaçage de crustacés

*

Bar croustillant
avec maïs fumé, cassis et crème aigre

*

Chou-fleur
pois chiches, datte, noix de cajou
Garam Masala

*

«Chevreuil de la chasse Bareiss »
Selle de chevreuil rôtie
avec maitake, célerie-rave et thym citronné

Noix de chevreuil pochées au vin rouge
avec petit ragoût de champignons des bois et pêche

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse de mascarpone
avec pomme, argousier
sauce pomme Star Renette–hibiscus
et tarte aux pommes

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

***

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal mariné
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

« Agneau des landes de genévriers de l'Älbler »

Selle d'agneau rôtie
avec chou pointu, pomme de terre confite
et jus au thym

Épaule d'agneau
au chipotle et salade de chou pointu

*

Tartelette poire & chocolat
avec sorbet à la poire Williams, praliné
et glace au caramel

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

***

195

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ricotta aux épices
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

Tofu soyeux mariné
variation autour du potiron et de la verveine

*

Maïs fumé au cassis
et crème aigre

*

Chou-fleur
avec pois chiches, datte, noix de cashew
et Garam Masala

*

Risotto aux champignons des bois
avec pêche et thym citronné

*

Céleri-rave rôti au four
avec oignons rôtis et Federweißer

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse au mascarpone
avec pomme, argousier
sauce pomme Sternrenette-hibiscus
et tarte aux pommes

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

***

Le menu d’automne

DE CLAUS-PETER LUMPP

***

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau Royal marinée
avec carotte, shiso rouge et yuzu

*

Flétan blanc confit
avec huître Tia Maraa, poireau, oignon rôti et Federweißer

*

« Agneau des landes de genévriers de l’Älbler »

Selle d’agneau rôtie
avec chou pointu, pomme de terre confite
et jus au thym

Épaule d’agneau
au chipotle et salade de chou pointu

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette poire & chocolat
avec sorbet à la poire Williams, praliné
et glace au caramel

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

***

295

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PATISSIER
STEFAN LEITNER

***

Pomme

Tartelette pralinée à la pomme braisée 60
argousier, baies d'épine-vinette marinées
et sorbet à la pomme au four

Parfait à la pomme
sauce au pastis, oseille et pomme verte

Mille-feuille au ragoût de pommes
chantilly à la cannelle et sorbet à la pomme rouge

Exotique

Mousse au fruit de la passion et meringue 60
biscuits et glace à la noix de coco

Riz au lait
à la mangue, au chocolat au yuzu et à la gingembre

Chantilly au safran
à l'ananas et financier à la pistache

Churros à la sauce chocolat-tamarin

Notre Soufflé

Soufflé au fromage blanc 63
sauce à la poire Williams

Pâte à strudel caramélisée aux poires
crème à la vanille « Pompona » et sorbet à la poire

Glace à l'amande

Chocolat

Petits gâteaux au chocolat noir et aux noix de pécan
au vinaire balsamique vieilli 68
et à la gelée d'abricot

Sablé au chocolat
à la crème de Drumbui, Chantilly Jivara
fruit de la passion et glace à la banane

Flans au chocolat
aux fruits confits au rhum et à la vanille

Crème au chocolat noir
au sorbet de cassis

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.

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 blini
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 125
carotte, crème fraîche et yuzu
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Ceviche d'omble, glace au 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
potiron, verveine, glaçage de crustacés
Cassolette de homard, bisque au Cognac
Tartelette au tartare de homard et safran

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau croustillant 86
sur purée de haricots blancs, glace au chipotle

Chou-fleur

Sommités de chou-fleur grillées, pois chiches, datte, noix de cashew 79
Garam Masala

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant 145
avec lentilles Beluga, figue et sauce aux graines de moutarde
Bar confit et huître Tia Maara avec oignon rôti et Federweißer
Loup de mer mariné, graines de maïs fumées, cassis, crème fraîche

Le Turbot de Bretagne en truffe blanche d'Alba

Turbot breton poêlé à la truffe blanche d'Alba 198
et au céleri branche
Turbot poêlé sur lit d'épinards à la crème
et coussin de pommes de terre avec une mousse à la truffe blanche
Crème à la truffe blanche et au turbot confit
mâche et marrons

Lotte pour 2 personnes

Lotte de mer en son entier rôti aux graines de potiron p/P 125
potiron braisé, verveine citronnée
Médaillon de lotte rôti au curry, pois chiches et chou-fleur

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
Champignons des bois et pomme de terre fumée
Poitrine de bœuf Wagyu braisée au piment et haricots verts
Tartare de filet de bœuf, crostini, beurre rouge

Rognon de veau de lait pour deux personnes

Rognon de veau de lait cuit dans sa propre graisse p/P 98
sur épinards en feuilles, glace balsamique
Tête de veau et ris de veau avec sauce à la ciboulette