

# 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  
morilles en glaçage, asperges

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

\*

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 morilles  
petits pois, Sherry, mousse aux morilles

\*

La sélection de fromages affinés du chariot

\*

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

\*

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  
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

\*

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  
Concombre, Jalapeño, cœurs de laitue  
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »  
Crème aigre et caviar impérial  
Ceviche d'omble, glace-shiso rouge 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  
Asperges vertes grillées, glaçage au homard  
Cassolette de homard, tomates confites, melon charentais  
Tartelette de tartare de homard, gelée aux crustacés 160 |

## Les Entremets

Ris de veau de lait

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

„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

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

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

## 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.