

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec chou rouge et gelée au porto

*

Homard breton

avec panais, glace aux crustacés
et mousse au combava

*

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

*

« Truffe blanche d'Alba »

avec potiron et mousse à la truffe

*

« Pigeon d'Alsace »

Poitrine de pigeon rôtie

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

Ragoût de cuisses de pigeon

avec choux de Bruxelles sautés et mousse aux épices

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tarte à la vanille de Madagascar

avec pommes compotées, praliné et argousier

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tracer marinée
avec salsifis, coing
et cardamome

*

Filet de veau rôti
avec légumes-racines braisés
et glace au genièvre

Joues de veau braisées
et langue de veau avec oignons grillés
et mousseline de pommes de terre

*

Chocolat noir avec glace au pain d'épices
mandarine et rhum

*

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, salsifis
noix noires et safran

*

Fromage de chèvre frais tiède
avec panais et mousse au combava

*

Tofu soyeux mariné
avec mâche, poire et anis étoilé

*

« Truffe blanche d'Alba »
avec potiron et mousse à la truffe

*

Tempeh rôti
aux choux de Bruxelles, marrons
et mousse épicée

Choux de Bruxelles sautés aux oignons grillés
et mousseline de pommes de terre

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Tarte à la vanille de Madagascar
aux pommes compotées, praliné et argousier

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de l'avent

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Tracer marinée

avec salsifis, coing

et cardamome

*

Noix de Saint-Jacques sautées

avec caviar impérial, topinambour

et sauce au beurre noisette

*

Filet de veau rôti

avec légumes-racines braisés

et glace au genièvre

Joues de veau braisées

et langue de veau avec oignons grillés

et mousseline de pommes de terre

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat noir avec glace au pain d'épices

mandarine et rhum

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

Langoustines et saumon premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron
Filet de saumon Premium mariné de notre fumée froide « Bareiss Style »
crème fraîche avec mousse aux herbes et blinis
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité :

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Diekmann & Hansen 180
Grains bruns-gris-clairs, Caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii »
à texture crémeuse et caractère aromatique unique

Kaluga Réserve Caviar 30 g Selektion N25 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 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 de pépins de raisins 125
panais, noix noires
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
potiron, verveine citronnée et glace au homard
Cassolette de homard, marrons glacés
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 blanche d'Alba »

Risotto à la truffe blanche d'Alba 95
Saint-Jacques poêlées et courge

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant, maïs fumé, cassis	145
Bar confit, nage au poulpe, haricots	
Bar mariné au fenouil, pastis, safran	

Le Turbot de Bretagne à la moelle de bœuf

Turbot de Bretagne en croûte à la moelle	182
Thym sur lit de petits légumes braisés au four	
Turbot poêlé, au caviar impérial	
Blancs de poireaux au beurre ciboulette	
Brandade de turbot à la truffe blanche d'Alba	

La Sole pour 2 personnes

Sole aux graines de potiron rôtie en son entier	p/P 125
avec du potiron glacé, verveine citronnée et chutney d'échalotes	
Sole rôtie aux croûtons, épinards en branches, pignons de pin	

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, topinambours	
Polenta crémeuse avec tête de veau	
joues de veau braisées, ris de veau et oignons grillés	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Pommes

- Crème pralinée avec sorbet à la pomme
noisettes caramélisées
et fond de sherry et porto 60
- 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 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.