

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec quetsches, poivre noir fermenté

*

Langoustine sautée
avec potiron, verveine et glaçage de crustacés

*

Lotte de Bretagne
avec cœur de laitue, poivron
vinaigrette aux herbes de l'été

*

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

*

« Chevreuil de la chasse Bareiss »
Selle de chevreuil rôtie
avec champignons maitake, courgettes 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

*

Chocolat Granaja
mûres, nage au Sherry et au Banyuls, Dulcey panna cotta

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Omble chevalier mariné
avec carotte, fève de tonka
et effluves d'oranges

*

„Pintade Label Rouge“

Suprême de pintade rôti
avec graines de maïs fumé, cassis, crème fraîche
et glaçage aux crustacés

Paupiette de pintade avec polenta de maïs
et sauce Albufera

*

Mousse au moka blanc
avec framboises, nage au thym citronné
et cheesecake

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Ricotta aux épices

avec carotte, fèves de tonka et effluves d'oranges

*

Tofu soyeux mariné

variation autour du potiron et de la verveine

*

„Roulade d'été“

avec cœur de laitue, poivron

et vinaigrette aux herbes de l'été

*

Chou-fleur

avec pois chiches, datte, noix de cashew

et Garam Masala

*

Champignons des bois rôtis

avec pêche, courgetti et thym citronné

Risotto à la tomate

avec Basilic, pignons de pin et mousse à la tomate blanche

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Granaja

avec mûres, nage au Sherry et au Banyuls

Dulcey panna cotta

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de fin d'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Omble chevalier mariné

avec carotte, fève de tonka et effluves d'oranges

*

Filet de bar

avec poulpe, tomates, basilic et pignons de pin

*

„Pintade Label Rouge“

Suprême de pintade rôti

avec graines de maïs fumé, cassis, crème fraîche

et glaçage à la volaille

Paupiette de pintade avec polenta de maïs

et sauce Albufera

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse au moka blanc

avec framboises, nage au thym citronné

et cheesecake

*

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 blini
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
carotte, crème fraîche, effluves d'orange
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
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
potiron, verveine, glaçage de crustacés
Dumpling de homard, asperges vertes grillées, cubes de pastèque
Tartelette au tartare de homard et safran

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumé, purée de racines de persil
crème au chipotle et vinaigrette aux herbes d'été

Chou-fleur

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

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant tomates confites, basilic, pignons de pin	145
Bar confit au poulpe, au fenouil et au bouillon de bouillabaisse	
Loup de mer mariné, graines de maïs fumées, cassis, crème fraîche	

Le Turbot de Bretagne

Turbot de Bretagne gratiné à la croûte de moelle de bœuf accompagné de chanterelles sautées, de poireaux et de tomates épicées	175
Turbot confit au caviar Imperial et aux épinards	
Turbot rôti sur lit de salade de chanterelles et de livèche	

Lotte pour 2 personnes

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

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Magret de canard laqué, céleri-rave blancs de poireaux, fèves de tonka	146
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, courgette, pomme de terre fumée	
Poitrine de bœuf Wagyu braisée au chipotle et haricots verts	
Tartare de filet de bœuf, crostini, beurre rouge	

«Pintade Label Rouge»

Suprême de pintade rôti sur des girolles à la crème et des asperges vertes grillées	138
Cassolette de cuisse de pintade aux pois gourmands et velouté au citron	
Filet de pintade avec cœur de laitue aux herbes d'été en feuille de riz	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER
STEFAN LEITNER

Mûre

- Mousse au chocolat noir
aux mûres et chantilly au Jivara 60
- Tarte aux mûres et au citron d'Amalfi
- Crème d'oxalis sur biscuit au massepain
accompagnée d'un sorbet à la mûre, de mascarpone
et d'un sirop de mûres
- Glace « Vanille Noir » de Tahiti

Quetsches

- Chantilly au pavot et aux quetsches 60
sur gâteau au pavot
sirop de quetsches au porto
- «Île flottante» au sorbet de quetsches
meringue aux amandes
sur coulis de vanille de Madagascar
- Brioche fourrée
au Powidl, compote de quetsches et glace aux noisettes

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
sauce aux pêches de vigne
- Mousse au chocolat blanc à la verveine
pêches et gâteau aux amandes
- Sorbet aux pêches de vigne

Framboise

Petits gâteaux au mascarpone
à la vanille et aux framboises
sur sablé aux amandes et sorbet à la framboise

68

Framboises
au yuzu et mousse au champagne
Tartelette au basilic et aux framboises

Crème à la pistache
avec sorbet à la pêche et framboises

Chocolat Guanaja
au praliné, chantilly au Jivara et framboises

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.