

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
hibiscus, babeurre, cacahuètes

*

Homard de Bretagne
asperges, cerfeuil, sauce hollandaise aux crustacés

*

Omble chevalier du Forellenhof Buhlbach confit
Petits pois frais, estragon, citron

*

« Jardin de printemps »
Chanterelles rôties
céleri, Xérès, Passe-Pierre

*

« Brocard de mai du domaine de chasse Bareiss »
Selle de chevreuil rôtie
brocoli, fleurs de sureau en gelée, genièvre en glaçage
Noisettes de chevreuil pochées au vin rouge
Petite salade de chou-fleur, vinaigrette aux herbes

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises, chocolat Valrhôna
graines de pavot, sauce caramel-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau royal mariné,
concombre, Jalapeño, blancs de laitue

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti

chanterelles, chou-rave, petits pois gourmands
mousse à la livèche

Cassolette d'épaule de veau de lait

chou-rave en salade

petits radis marinés

*

Fraises fraîches au yahourt crémeux

vanille de Madagascar

Sorbet-fraises Mara des Bois

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Concombre, Jalapeño, blancs de laitue
en papier de riz

*

Cassolette d'asperges
Cerfeuil, œuf de caille, sauce hollandaise

*

Tofu soyeux
petits pois frais, estragon, citron

*

« Le jardin de printemps »
Chanterelles rôties
céleri, Xérès, Passe-Pierre

*

Tempeh rôti
brocoli, poivre blanc
airelles

Sommités de chou-fleur rôties
petite salade de chou-fleur
fleurs de sureau en gelée

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises, chocolat Valrhôna
graines de pavot, sauce caramel-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Maquereau royal mariné
concombre, Jalapeño
blancs de laitue

*

Turbot de Bretagne
panais, ail confit
tomate, thym

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti
chanterelles, chou-rave, petits pois gourmands
mousse à la livèche

Cassiolette d'épaule de veau de lait
chou-rave en salade
petits radis marinés

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Fraises fraîches au yaourt crémeux
vanille de Madagascar
Sorbet-fraises Mara des Bois

*

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 Selektion Prunier 200
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
petits radis, cresson de fontaine
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, Shiso, Wasabi

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
avec asperges vertes grillées et glace au homard
Ciseaux à homard au Passe Pierre, amande et bouillon de homard
Tartelette au tartare de homard safrané

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumés 86
Purée de racines de persil
citron confit et glace aux graines de moutarde

Le Jardin de Printemps

Pointes d'asperges, petits pois gourmands 98
Œufs de caille pochés, petits pois, oseille sauce hollandaise

Les Poissons

La Sole

Filets de sole rôtis aux croûtons	145
pointes d'asperges en glaçage, sauce hollandaise	
Filets de sole, risotto aux asperges, estragon	
Émincé de filet de sole confits, petite salade d'asperges, Caviar Impérial	
arômes de printemps	

Le Turbot de Bretagne et les Chanterelles

Turbot de Bretagne, poêlé à la livèche	168
chanterelles rôties aux cébettes	
Turbot confit, petits pois gourmands, nage au chanterelles	
Turbot rôti, salsa de tomates et de chanterelles	

La Lotte pour 2 personnes

Lotte au beurre de romarin rôtie en son entier	p/P 125
fenouil en glacage, sauce au pastis	
Médailillon de lotte, mini-artichauts, ail nouveau	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili »	146
Consommé clair de pigeon, kéfir aux effluves de limettes	
rosette de suprême de pigeon	
Cuisse de pigeon braisée, cœur de pigeon	
brioche royale, sauce « Albufeira »	

Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre	148
artichauts, ail primeur, pommes de terre fondantes	
Queue de bœuf Wagyu farcie et braisée, choux de Bruxelles sautés	
Tartare de filet de bœuf, chou-rave mariné	

Côtelette de Veau pour 2 personnes

Côtelette de veau rôtie, cassoulet de petits légumes de printemps	p/P 110
polenta de maïs à la crème, tête de veau	
Foie de veau, petits oignons braisés	
blancs de poireaux-primeurs au beurre	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Abricot

- Crème d'abricot 60
 - avec chocolat Guanaja, rôti d'abricot
 - et glace caramel
- Abricot braisé aux amandes
 - fleur de sureau et crème à l'amaretto
- Abricots en pâte feuilletée avec crème de noix
 - sorbet à l'abricot et noisettes du Piémont

Fraise

- Crème de fraise 60
 - avec thym citron
 - Glace au cheesecake et coulis de fraise
- Tahiti Vanille
 - avec « Mara de Bois » sorbet aux fraises
 - et litchi
- Tartelette aux fraises
 - avec crème au basilic et parfait aux fraises

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
 - avec sauce aux cerises
- Cerises avec crème au yaourt
- Vanille de Madagascar Chantilly
- sorbet aux griottes

Framboise

Tartelette au chocolat Guanaja
pistaches et framboises

68

Framboises au pavot, glace au nougat
et sauce caramel à la framboise

Framboises marinées avec mascarpone
et espresso

Crème à l'estragon avec sorbet à la framboise
et citron vert

« Spagatkrapfen » aux framboises et praliné

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.