

Menu de Printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Maquereau royal mariné
avec rhubarbe et blancs de laitue

*

Turbot de Bretagne
avec fenouil, orange
et sauce safranée

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti
avec asperges vertes grillées
et mousseline de pommes de terre

Joue de veau,
asperges, chanterelles, estragon

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Valrhôna
avec sorbet aux fraises gariguettes
noix de pécan et glace à la vanille de Tahiti

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUD-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau royal mariné
avec rhubarbe et blancs de laitue

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti
avec asperges vertes grillées
et mousseline de pommes de terre

Joue de veau,
avec asperges, chanterelles
et estragon

*

Chocolat Valrhôna
avec sorbet aux fraises gariguettes
noix de pécan
et glace à la vanille de Tahiti

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation de laitue
avec rhubarbe

*

Tofu soyeux mariné
avec copurgettes, passepière
amandes et sauce safranée

*

Fromage de chèvre frais servi tiède
avec épinards, persil et citron-zédra

*

Pointes d'asperges en glaçage
petits pois mange-tout, oseille
sauce hollandaise

*

Tempeh de soja rôti
avec céleri, Romanesco
et aspérules

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse aux fruits de la passion
avec praliné à la noix de coco
framboises et glace au gingembre

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le Caviar sélectionné et les langoustines Langostino rôti avec glace au crustacé carpaccio de langoustines mariné et mousse d'herbes à la crème acidulée blinis et crème fraîche et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité : | |
| Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Selektion Prunier Grains bruns-gris-clair, caviar d'esturgeon « Gueldenstaedtii » à texture crémeuse et caractère aromatique unique | 200 |
| Kaluga Réserve Caviar 30 g Selektion N25 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 32 g Selektion AKI 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 de la vallée du Buhlbach Filet d'omble confit à l'huile de pépins de raisin cresson de fontaine, radis confits Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Balik Style » Crème aigre et caviar impérial Tartare d'omble chevalier, pommes soufflées et des radis | 120 |
| Le Foie gras d'oie Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, Porto Tartelette de crème brûlée au foie gras d'oie, noisettes Praliné de foie gras d'oie au sésame Foie gras d'oie frais poêlé, pomme au Calvados Glace au foie gras, streusel aux fèves de cacao | 156 |
| Le Homard Homard breton tiède avec chicorée braisée et citron vert Tartare de homard avec chicorée et orange Homard gratiné Thermidor | 160 |

Les Entremets

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ris de veau de lait Ris de veau de lait glacé à la vanille et au vinaigre balsamique sur purée de haricots blancs et confit d'échalotes | 89 |
| Asperges et morilles Risotto aux asperges, cassolette de petits légumes de printemps morilles, Sherry, sauce hollandaise | 76 |

Les Poissons

La Sole

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de sole rôti, croûtons | 142 |
| pointes d'asperges en glaçage, sauce hollandaise | |
| Filet de sole, risotto aux asperges | |
| asperges vertes marinées crues | |
| Émincé de filet de sole, salade d'asperges, caviar Imperial | |
| crème de jaunes d'œuf, aromates de printemps | |

Le Turbot de Bretagne

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Turbot de Bretagne poêlé à la moelle de bœuf et au Sherry | 160 |
| morilles de printemps | |
| Turbot confit aux petits légumes de printemps, nage aux morilles | |
| Morilles à la crème, ciboulette, turbot sauté | |

La Lotte pour 2 personnes

| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| Lotte en son entier flambée au pastis | p/P 130 |
| fenouil braisé, sauce au pastis | |
| Médaille de lotte | |
| Filet de lotte, risotto à l'ail des ours, fèves | |

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

| | |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Suprême de pigeon au céleri | 142 |
| citron et fève tonka en glaçage | |
| Rosette de poitrine de pigeon à l'essence pour pigeons | |
| Cuisse de pigeon braisée | |
| brioche royale et sauce au foie gras | |

L'Agneau des Prairies du Jura Souabe

| | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Carré d'agneau rôti | 145 |
| artichauts, ail primeur, fèves | |
| Poitrine d'agneau, Garam Marsala, Falafel | |
| Ris d'agneau, foie et langue, purée de racines de persil | |
| sauce au poivre blanc | |

Le Bœuf « Black Angus »

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge | 148 |
| Cébettes sautées, Pommes fondantes, morilles | |
| Queue de bœuf Wagyu braisée et farcie | |
| Tartare de filet de bœuf, petits pois mange-tout en salade, crostini | |

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
avec pousses d'épicéa, miel et melon

*

Totani farcis

avec courgettes, passepière
amandes et nage au poulpe

*

Dos de cabillaud confit

avec épinards, persil
et citron-zédra

*

Pointes d'asperges en glaçage

avec petits pois mange-tout, oseille
et sauce hollandaise

*

« Venaison du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie

avec céleri, romanesco
et aspérules

Noix de chevreuil pochée

avec céleri en salade
et vinaigrette aux herbes de printemps

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mousse aux fruits de la passion

avec praliné à la noix de coco
framboises et glace au gingembre

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Rhubarbe

Crème au yogourt et au citron vert
avec rhubarbe marinée et rose 56

Rhubarbe
à la vanille de Madagascar, verveine et oxalis

Ragoût de rhubarbe
avec mousse au cheesecake, sorbet rhubarbe
et meringue

Fraises

Parfait à la noix de coco avec crèmeux aux fraises
et fraises marinées 58

Crème de fraises sur fond croustillant
avec sablé aux amandes et fond de fraises

Vanille branchée
au chocolat dulcey et fraises

Sorbet aux fraises Gariguettes

Notre Soufflé

Soufflé au pot avec sauce au miel et au citron vert 60

Mousse au citron vert avec tarte au citron
Yuzu, gelée de litchi et sorbet à la goyave

Chocolat

Tartelettes au chocolat
avec groseilles marinées
et fond de porto de Xérès 58

Crème au chocolat blanc et fèves de tonka
avec glace au jivarae

Gâteau au chocolat
avec glace à la banane et soupe de cacao

Ananas créole
avec mousse de nougat
et sorbet à l'ananas et au tamarin

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.