

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, brocoli
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

Le menu déjeuner

DE CLAUS-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-zédras

*

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

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

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	

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	
Framboise	
Mousse au mascarpone avec sorbet à la framboise, praliné et fond de framboise	60
Ganache à la framboise à la citronnelle et glace au gingembre	
Tartelette au basilic, framboise et meringue	
Chocolat soufflé Valrhona aux framboises	
Crème de framboises à la vanille Chantilly et thym citron	

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.