

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
aux cerises

*

King crab

à la poire, au lactosérum et au sweet chili

*

Lotte de Bretagne

à l'aubergine, à l'ail noir

à la tomate épicée et au bouillon de thym

*

Fleur de courgette

au couscous, au yaourt, au citron d'Amalfi
et au piment d'Espelette

*

« Chevreuil de la chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie

au chou-fleur, à la fleur de sureau
à la noisette et jus au genièvre

Noix de chevreuil pochées au vin rouge avec une salade de chou-fleur
un gel Earl Grey et sauge et une vinaigrette à la fleur de sureau

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat blanc aux framboises et au pavot
crème de pistache et sorbet à la pêche de vigne

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Kingfish mariné

au concombre, au jalapeño et à la laitue

*

« Entrecôte d'Aberdeen »

Entrecôte grillée

aux asperges vertes, aux girolles

au chipotle et à la glace barbecue

Poitrine de bœuf Wagyu braisée

à la salade d'asperges vertes et à la livèche

*

Crème au yaourt et à l'abricot

avec une chantilly pralinée, un sorbet à l'abricot

et un baba sur une compotée d'abricots

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Tartelette à la crème fraîche
concombre, Jalapeño, cœur de laitue

*

Tofu soyeux mariné
rhubarbe, petit lait, sweet chili

*

Fromage de chèvre servi tiède
aux aubergines, à l'ail noir
aux tomates épicées et à la mousse de thym

*

« Fleur de courgette farcie »
au couscous, au yaourt, au citron d'Amalfi
et au piment d'Espelette

*

Sommités de chou-fleur rôties
noisettes, fleurs de sureau, airelles

Risotto aux chanterelles et aux petits pois
lestique et mousse de chanterelles

*

La sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat blanc
aux framboises, aux graines de pavot, à la crème de pistache
et au sorbet à la pêche de vigne

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu d'été

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Kingfish mariné

au concombre, au jalapeño et à la laitue

*

Rouget barbet de Bretagne

au poulpe, au fenouil et à la sauce bouillabaisse

*

« Entrecôte d'Aberdeen »

Entrecôte grillée

aux asperges vertes, aux girolles

au chipotle et à la glace barbecue

Poitrine de bœuf Wagyu braisée

à la salade d'asperges vertes et à la livèche

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Crème au yaourt et à l'abricot

avec une chantilly pralinée, un sorbet à l'abricot

et un baba sur une compotée d'abricots

*

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 blinis
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
Concombre, Jalapeño, cœurs de laitue
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Ceviche d'omble, glace au gaspacho

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
Asperges vertes grillées, glaçage au homard
Cassolette de homard, tomates confites, melon charentais
Tartelette de tartare de homard, gelée aux crustacés

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

Chou-fleur rôti sur un yaourt au citron d'Amalfi et taboulé

Les Poissons

Le Bar

Bar rôti croustillant artichauts, olives, tomates, nage au Duca	145
Bar confit au poulpe, au fenouil et au bouillon de bouillabaisse	
Bar mariné avec pastis et safran	

Le Turbot de Bretagne

Turbotde 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 entière rôtie au romarin et à l'ail sur une cassolette de légumes méditerranéens et pesto	p/P 125
Médailon 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
Mini-artichauts, pommes de terre fumées	
Poitrine de bœuf Wagyu braisée au chipotle et asperges vertes	
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 aux herbes d'été en feuille de riz	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Abricot

- Crème d'abricot sur sablé au citron vert 60
avec un parfait à la vanille de Madagascar
et une sauce aux abricots et aux fleurs de sureau
- Gâteau aux graines de pavot avec sorbet à l'abricot
praliné et groseille rouge
- Boulettes de fromage blanc aux abricots
enrobées de chapelure au beurre
sur un compote d'abricots
- Glace au safran et au citron vert

Cerise

- Tartelettes au chocolat noir 60
aux cerises, glace à la pistache
et fond de sherry-banyuls
- Granité aux cerises acides
à la crème de fèves tonka et aux cerises
- Ragoût de cerises
au mascarpone et crumble aux fèves de cacao

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
sauce aux fraises
- Tartelettes à la noix de coco aux fraises
gelée de gingembre et Mara de Bois sorbet à la fraises
- Fraises marinées avec un parfait à la noix de coco

Framboise

Petits gâteaux au mascarpone
à la vanille 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.