

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
amandes et pomme

*

Langoustine sautée
carotte, citronnelle
glaçage aux crustacés

*

Dos de cabillaud confit
nage aux huitres, sarrasin
ciboulette, poivre rose

*

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

*

« L'Agneau des prairies du Jura souabe »

Carré d'agneau rôti, artichauts, fèves
crémolata de printemps

Poitrine d'agneau braisé
pois chiches, Garam Masala

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Valrhôna, mangue, caramel
crème Chantilly, sorbet ananas-tamarinde

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Filets d'omble du Forellenhof Buhlbach
salés et légèrement fumés
cresson de fontaine, radis confits

*

« La Géline de Touraine »

Suprême de géline de Touraine rôti
morilles, Sherry
cébettes et polenta

Fricassée de printemps
de cuisses de géline de Touraine

*

Tartelette au yahourt aux limettes
rhubarbe, verveine
sorbet-rhubarbe

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Menu de Printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Filets d'omble du Forellenhof Buhlbach
salés et légèrement fumés
cresson de fontaine, radis confits

*

Rosette de Saint Jacques gratinées
Caviar Imperial
beurre brun

*

« La Géline de Touraine »

Suprême de géline de Touraine rôti
morilles, Sherry, cébettes
polenta

Fricassée de printemps
de cuisses de géline de Touraine

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette au yahourt aux limettes
rhubarbe, verveine
sorbet-rhubarbe

*

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, Yusu

radis confits

cresson de fontaine

*

Dumpling de carottes

sauce à la citronnelle, pistaches

*

Fromage de chèvre frais servi tiède, poivre rose

nage au Noilly Prat, ciboulette, sarrasin

*

Pointes d'asperges en glaçage

petits pois mange-tout, oseille

sauce hollandaise

*

Tempeh de soja rôti

morilles, Sherry

cébettes sautées

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Chocolat Valrhôna

mangue, caramel

crème Chantilly, sorbet ananas-tamarinde

*

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 200
Grains bruns-gris-clair, 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 32 g Selektion AKI 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 de la vallée du Buhlbach

Filet d'omble confit à l'huile de pépins de raisin 120
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

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, Porto 156
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

Le Homard

Homard breton tiède 160
avec chicorée braisée et citron vert
Tartare de homard avec chicorée et orange
Homard gratiné Thermidor

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait glacé à la vanille et au vinaigre balsamique 89
sur purée de haricots blancs et confit d'échalotes

Asperges et morilles

Risotto aux asperges, cassolette de petits légumes de printemps
morilles, Sherry, sauce hollandaise 76

Les Poissons

La Sole

Filet de sole rôtis, croûtons pointes d'asperges en glaçage, sauce hollandaise	142
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 morilles de printemps	160
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 fenouil braisé, sauce au pastis	p/P 130
Médaille de lotte Filet de lotte, risotto à l'ail des ours, fèves	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon au céleri citron et fève tonka en glaçage	142
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 artichauts, ail primeur, fèves	145
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 56
avec rhubarbe marinée et rose

Rhubarbe
à la vanille de Madagascar, verveine et oxalis

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

Argumes

Crème de café au yuzu et glace à l'espresso blanc 58
"Baba au rhum" avec "Havanna Club Union Rum"
crème vanille et salade d'agrumes

Gaufrette à la rose avec crème au citron, pomelo
limes à doigt et citron vert

Sorbet au calamans

Notre Soufflé

Soufflé au pot avec sauce aux fruits de la passion 60

Parfait coco-fruit de la passion au chocolat Ivoire
sur sablé coco à la mangue et vanille Chantilly

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 les Maîtres-Affineurs
Tourette à Strasbourg et la Maison «Tölzer Kasladen».