

Le menu gastronomique

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

*

Variation autour du foie gras d'oie
figue fraîche, vin chaud, speculoos

*

Gambas Carabiniero sautés
patates douces, argouses

*

Maquereau royal mariné
risotto au riz noir
sauce à la fleur d'oranger et à la cardamome

*

Brandade de turbot
céleri en branche
truffe blanche d'Alba

*

« Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie
racines de persil en glaçage, poire

Épaule de chevreuil braisée
fond aux coings et aux épices
marrons

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette au chocolat blanc
mandarines, fruits rouges au rhum
glace au pain d'épices

*

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

*Le menu
de l'Avent*

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

*

Ombre chevalier confit
du Forellenhof Buhlbach
racines de cerfeuil, noix de coco
arômes d'agrumes

*

Cœur de Saint-Jacques flambé
caviar impérial
crème aigre
beurre brun

*

« Le Canard d'Oldenbourg »

Magret de canard rôti
chou rouge braisé, anis étoilé

Cuisse de canard braisée
variation de choux de Bruxelles

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Parfait au praliné
noix de pécan, vanille de Tahiti
sauce au sherry et au vin de Porto

*

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

Le menu
déjeuner

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

*

Ombre chevalier confit
du Forellenhof Buhlbach
racines de cerfeuil, noix de coco
arômes d'agrumes

*

« Le Canard d'Oldenbourg »

Magret de canard rôti
chou rouge braisé, anis étoilé

Cuisse de canard braisée
variation de choux de Bruxelles

*

Parfait au praliné
noix de pécan, vanille de Tahiti
sauce au sherry et au vin de Porto

*

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

Le

menu végétarien

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

*

Fromage de chèvre frais servi tiède
racines de cerfeuil, noix de coco
arômes d'agrumes

*

Tofu soyeux en glaçage
patates douces
arbuscules

*

Variation autour du chou rouge
des marrons et de la poire

*

Risotto à la truffe blanche d'Alba

*

Tempeh rôti
choux de Bruxelles, purée d'airelles

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Tartelette au chocolat blanc
mandarines, fruits rouges au rhum
glace au pain d'épices

*

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

Caviar

Le Caviar sélectionné et les langoustines

Carpaccio de langoustine à la crème fraîche, blinis
avec au choix, une boîte de caviar exclusive sélectionnée:

Caviar Ossietra Imperial 30 gr 165
Gros grains fermes, arôme équilibré un goût à la fois fin
doux et délicat

Caviar Kaluga 30 gr 185
« une rareté du fleuve Beluga », grosses perles, goût de beurre
arômes fins et subtils, texture homogène exceptionnelle

Caviar Beluga 30 gr 225
Original Beluga de Huso Huso esturgeon
gris acier, gros grain, doux, crémeux
avec un goût caractéristique exceptionnel

Les Hors d'Œuvres

L'Omble Chevalier de la vallée du Buhlach

Omble chevalier confit aux racines de cerfeuil 105
arômes de noix de coco et d'agrumes
Filet d'omble chevalier légèrement fumé
vinaigre balsamique au poivre, crème fraîche, caviar d'omble
Taco fourré au tartare d'omble

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, Porto 145
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 de Bretagne servi tiède, endives, oranges 150
Tartare de homard à la fleur d'oranger, salade d'endives
Ravioles de homard en glaçage, bisque de homard

Les Entremets

Les Ris de veau de lait

Ris de veau de lait rôtis 92
purée de haricots blancs, vinaigrette à la laitue

Le « Gamba Carabiniéro »

Gambas Carabiniéro sautés 115
fond de patates douces, thym, argouses

Les Poissons

La Loup de Mer

Filet de bar rôti et croustillant 125
racines de persil en glaçage, poire, sauce à l'anis étoilé
Filet de bar mariné, risotto noir
sauce à la crème aigre, beurre brun
Filet de bar confit, figue fraîche, speculoos

Le Turbot et truffe blanche d'Alba

Turbot breton poêlé 160
au céleri, sarrasin et truffe blanche d'Alba
Brandade de turbot avec turbot rôti et sauce à la truffe
Turbot confit au potiron, marron et truffe blanche

La Lotte pour 2 personnes

Lotte en son entier flambée au pastis p/P 110
fenouil braisé, sauce au pastis
Médaillon de lotte
sur risotto au safran et sauce à la crème aigre

Les Viandes

L'Agneau des Prairies du Jura Souabe

Carré d'agneau rôti 125
chou blanc pointu, hummus
Poitrine d'agneau braisée au Garam Masala
chou blanc pointu mariné en salade, pois chiches
Ris d'agneau, foie et langue, oignons en purée braisés

Le Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge 128
choux de Bruxelles frits et rôtis
« Short Rip » braisé
crème de pommes de terre et crème fraîche
Tartare de filet de bœuf, céleri en salade, crostini

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon, céleri braisé au four 130
Marrons, fèves de tonka en glaçage
Consommé clair de pigeon, filet de pigeon
Petit ragoût de cuisses de pigeon
brioche royale, sauce au foie gras

Les Desserts

de notre Chef-Pâtissier
Stefan Leitner

Pomme

- Pomme Boskop avec crème de noix 52
Argousier, sauce caramel et sorbet aux pommes rôties
Tarte de Pomme au mascarpone avec groseille rouge
et glace au safran
Sorbet à la pomme verte
à la crème acidulée et au thym citron

Poire

- Crème d'épices avec poires au porto 52
gâteau aux amandes et glace à la pistache
Vacherin avec sorbet aux poires
marrons et gelée de pot au rhum
Tartelette aux poires et aux figues
avec chantilly à la cannelle

Notre Soufflé

- Soufflé avec sauce au citron vert et au miel 58
Tartelette au chocolat au citron et à l'orange
Granité de mandarine et glace au beurre de citron

Chocolat de Valrhona

Chocolat noir
avec cassis et praliné

58

Chocolat Dulcey
avec crème de biscuits au beurre et verveine

Tartelette au chocolat blanc
avec orange sanguine, graines de pavot
et glace à l'espresso

Jivara Chantilly
avec crème au lait, vinaigre balsamique
et miel de fleurs de cerisier

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 ».