

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
noix, poire Williams
Porto rouge

*

Cassolette de homard
patates douces, sésame, « sweet Chili »

*

Lotte de Bretagne
fenouil rôti
arômes d'oranges, sauce au Pastis

*

Ravioles aux cèpes
épinards en branches, thym citronné
parmesan

*

« Le Pigeon d'Alsace »

Suprême de pigeon rôti
crème au maïs fumé
glaçage au cassis

Cuisse de pigeon braisée
brioche royale, vinaigrette aux herbes du jardin

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises à la crème Chantilly vanillée
sorbet aux pêches de vigne, meringue

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

*Le menu
de fin de l'été*

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

Rosette

de coquilles Saint-Jacques gratinées
variation autour des tomates de l'été
citron-zetra, basilic

*

Loup de mer rôti à point
aubergines, courgettes
ail noir, safran

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau de lait rôti
potiron en glaçage au beurre de noix
purée de potiron, verveine

Petit ragoût de veau braisé
potimarron confit
mousse de potiron

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Mûres au chocolat noir doux-amer
Crème aux petits-beurres, sorbet -mûres

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

Le menu
déjeuner

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

Rosette
de coquilles Saint-Jacques gratinées
variation autour des tomates de l'été
citron-zetra, basilic

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau de lait rôti
potiron en glaçage au beurre de noix
purée de potiron, verveine

Petit ragoût de veau braisé
potimarron confit
mousse de potiron

*

Mûres au chocolat noir doux-amer
Crème aux petits-beurres
sorbet -mûres

Friandises

*

Mignardises et chocolats du chariot

Le

menu végétarien

de Claus-Peter Lumpp

« Apéro Etagère » de hors d'œuvres

*

Amuse Bouche froids et chauds

Mousse aux tomates blanches
variation autour des tomates de l'été
citron-zetra, basilic

*

Salade romaine rôtie aux patates douces
sésame, « sweet Chili »

*

Fromage de chèvre frais servi tiède
petits légumes du bassin méditerranéen
ail noir, safran

*

Ravioles aux cèpes
épinards en branches, thym citronné
parmesan

*

Risotto au potiron confit
graines de potiron grillées, verveine

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises à la crème Chantilly vanillée
sorbet aux pêches de vigne, meringue

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 Gros grains fermes, arôme équilibré un goût à la fois fin doux et délicat	150
Caviar Kaluga 30 gr « une rareté du fleuve Beluga », grosses perles, goût de beurre arômes fins et subtils, texture homogène exceptionnelle	180
Caviar Beluga 30 gr Original Beluga de Huso Huso esturgeon gris acier, gros grain, doux, crémeux avec un goût caractéristique exceptionnel	198

Les Hors d'Oeuvres

L'Omble Chevalier de la vallée du Buhlbach

Omble chevalier poché à l'huile de pépins de raisin cébettes, patates violettes douces, aromates de l'été Filet d'omble chevalier aux concombres, crème fraîche, graines de moutarde Tartare d'omble chevalier à l'huile citronnée, caviar d'omble crème aigre en gelée	92
--	----

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 pop-corn du sésame, foie gras d'oie frais poêlé Glace au foie gras d'oie frais, streusel aux fèves de cacao	115
--	-----

Le Homard

Homard de Bretagne servi tiède asperges vertes, crème aux petits légumes grillés Tartare de homard, melon de Cavaillon Bisque de homard, chair de homard aromatisée au Cointreau	130
---	-----

Les Entremets

Le « Gamba Carabiniero »

Gamba Carabiniero sauté, patates douces, sésame Glaçage de crustacés, « sweet chili »	78
--	----

Les Ris de veau de lait

Ris de veau de lait en glaçage à la vanille et au balsamique purée de haricots blancs	68
--	----

Les Poissons

La Sole

Filets de sole rôtis aux croûtons, potiron en glaçage, verveine Émincé de filets de sole confits potiron confit, mousse de potiron Sole rôtie aux graines de potiron, purée de potiron huile de potiron, potiron en salade	115
---	-----

Le Turbot et les Chanterelles

Turbot de Bretagne à la moëlle de bœuf poêlé au poivre noir crème aux chanterelle, blancs de poireaux-primeurs Risotto aux chanterelles à l'émincé de turbot sauté aromates sauvages Turbot confit, chanterelles rôties, nage à la livèche	130
--	-----

La Lotte « pour 2 personnes »

Lotte flambée au pastis fenouil rôti, sauce-safran, olives croquantes Filet de lotte au kamut du Jura souabe fenouil mariné cru	p / P 98
--	----------

Les Viandes

L'Agneau des Prairies du Jura Souabe

Carré d'agneau rôti poivron fumé, cocos de Paimpol aïoli, crémolata Poitrine d'agneau braisée fregola sarda, yahourt Ris foie et langue d'agneau crème aux pois-chiches, tomate-cerise	105
--	-----

Le Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf rôti, sauce barbecue en glaçage royale de roquette, courgettes Short Rip de bœuf « Black Angus » braisé purée de cèpes, cèpes rôtis Filet de bœuf, crostini potiron en salade, verveine	112
--	-----

Le Chevreuil du domaine de chasse Bareiss

Selle de chevreuil rôtie aux cynorrhodons, brocoli sauvage Glaçage au genièvre et au gin Épaule de chevreuil braisée à la grenade, chanterelles, crème aigre Noisettes de chevreuil pochées au vin rouge épicé, céleri pomme, vinaigre de framboises	115
--	-----

Les Desserts

de notre Chef-Pâtissier
Stefan Leitner

Les Mûres

Mûres au chocolat noir doux-amer
thym au citron, glace aux limettes safranées 48
Crème de mûres à l'oseille
et au Porto
Vacherin sorbet-mûres, crème à la pistache

Les Quetsches

Crème à la noix de pécan, sorbet-quetsches 48
Vanille de Tahiti, streusel à la cannelle
Prunes confites, riz au lait
brioche caramélisée, crème fraîche
Quenelle de fromage blanc frais aux quetsches
chapelure au beurre

Notre Soufflé

Soufflé de fromage blanc frais 50
sauce aux pêches de vigne
mousse au mascarpone, verveine
Sorbet aux pêches

Les Framboises

Tartelette de chocolat blanc aux framboises
sablé au chocolat, coulis de framboises

52

Yuzu glacé aux framboises marinées

Sorbet-framboise, pomme, sauce au thym

Crème aux framboises, hérisson à la vanille

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