

Le menu gastronomique

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Variation autour du foie gras d'oie
hibiscus, babeurre, cacahuètes

*

Homard de Bretagne
asperges, cerfeuil, sauce hollandaise aux crustacés

*

Omble chevalier du Forellenhof Buhlbach confit
Petits pois frais, estragon, citron

*

« Jardin de printemps »

Morilles en glaçage
céleri, Xérès, Passe-Pierre

*

« Brocard de mai du domaine de chasse Bareiss »

Selle de chevreuil rôtie
romanesco, fleurs de sureau en gelée, genièvre en glaçage

Noisettes de chevreuil pochées au vin rouge
Petite salade de chou-fleur, mousse au poivre blanc

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises, chocolat Valrhôna
graines de pavot, sauce caramel-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu déjeuner

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Maquereau royal mariné,
concombre, Jalapeño, blancs de laitue

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti

morilles fraîches, chou-rave, petits pois gourmands
mousse à la livèche

Cassolette d'épaule de veau de lait

chou-rave en salade

petits radis marinés

*

Fraises fraîches au yahourt crémeux

vanille de Madagascar

Sorbet-fraises Mara des Bois

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu végétarien

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chauds et froids

*

Concombre, Jalapeño, blancs de laitue
en papier de riz

*

Cassolette d'asperges
Cerfeuil, œuf de caille, sauce hollandaise

*

Tofu soyeux
petits pois frais, estragon, citron

*

« Le jardin de printemps »

Morilles en glaçage
céleri, Xérès, Passe-Pierre

*

Tempeh rôti
romanesco, poivre blanc
airelles

Sommités de chou-fleur rôties
petite salade de chou-fleur
fleurs de sureau en gelée

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Framboises, chocolat Valrhôna
graines de pavot, sauce caramel-framboises

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Le menu de printemps

DE CLAUS-PETER LUMPP

Apéro Etagère

*

Amuse bouches chaudes et froids

*

Maquereau royal mariné
concombre, Jalapeño
blancs de laitue

*

Turbot de Bretagne
panais, ail confit
tomate, thym

*

« Le Veau de Lait »

Filet de veau rôti
morilles fraîches, chou-rave, petits pois gourmands
mousse à la livèche

Cassolette d'épaule de veau de lait
chou-rave en salade
petits radis marinés

*

Sélection de fromages affinés du chariot

*

Fraises fraîches au yahourt crémeux
vanille de Madagascar
Sorbet-fraises Mara des Bois

*

Friandises

*

Pralinés et mignardises du chariot

Caviar

Langoustines et saumon premium avec sélections de Caviar

Langostino rôti avec glace au crustacé
carpaccio de langoustines mariné à la vinaigrette de citron
Filet de saumon Premium mariné de notre fumée froide « Bareiss Style »
crème fraîche avec mousse aux herbes et blinis
et au choix, une boîte de caviar sélectionnée en exclusivité :

Imperial Osietra Supérieur Caviar 30 g Selektion Prunier 200
Grains bruns-gris-clairs, 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 30 g Selektion Altona Kaviar Haus 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 du « Forellenhof Buhlbach »

L'omble confit à l'huile de pépins de raisins 125
petits radis, cresson de fontaine
Filet d'omble chevalier légèrement fumé « Bareiss Style »
Crème aigre et caviar impérial
Tartare d'omble, Shiso, Wasabi

Le Foie gras d'oie

Terrine de foie gras d'oie marbré, caramel salé, porto 158
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 160
avec asperges vertes grillées et glace au homard
Ciseaux à homard au Passe Pierre, amande et bouillon de homard
Tartelette au tartare de homard safrané

Les Entremets

Ris de veau de lait

Ris de veau de lait légèrement fumés 86
Purée de racines de persil
citron confit et glace aux graines de moutarde

Le Jardin de Printemps

Pointes d'asperges, morilles en glaçage 98
petits pois mange-tout, oeufs de caille pochés, oseille

Les Poissons

La Sole

Filets de sole rôtis aux croûtons	145
pointes d'asperges en glaçage, sauce hollandaise	
Filets de sole, risotto aux asperges, estragon	
Émincé de filet de sole confits, petite salade d'asperges, Caviar Impérial	
arômes de printemps	

Le Turbot de Bretagne et les Morilles

Turbot de Bretagne gratiné en croûte aux morilles	168
blancs de poireaux primeurs au Xérès, morilles en glaçage	
Turbot confit, petits pois mange-tout, nage aux morilles	
Morilles farcies , turbot rôti, thym citronné	

La Lotte pour 2 personnes

Lotte entière rôtie au beurre de romarin	p/P 125
riz « Venere », sauce à la fleur d'oranger	
Médailillon de lotte, pesto aux pignons de pin, épinards, crème fraîche	

Les Viandes

Le Pigeon d'Alsace

Suprême de pigeon rôti, patates douces, sésame, « sweetchili »	146
Consommé clair de pigeon, kéfir aux effluves de limettes	
rosette de suprême de pigeon	
Cuisse de pigeon braisée, cœur de pigeon	
brioche royale, sauce « Albufeira »	

Bœuf « Black Angus »

Filet de bœuf rôti, glaçage au vin rouge et au poivre	148
artichauts, ail primeur, pommes de terre fondantes	
Queue de bœuf Wagyu farcie et braisée, choux de Bruxelles sautés	
Tartare de filet de bœuf, chou-rave mariné	

Côtelette de Veau pour 2 personnes

Côtelette de veau rôtie, cassoulet de petits légumes de printemps	p/P 110
polenta de maïs à la crème, tête de veau	
Foie de veau, petits oignons braisés	
blancs de poireaux-primeurs au beurre	

Les Desserts

DE NOTRE CHEF-PÂTISSIER

STEFAN LEITNER

Rhubarbe

- Tartes à la vanille et à la rhubarbe 60
sur Sablé aux amandes
avec un sirop de rhubarbe
- Crème de Yaourt
avec de la rhubarbe, de l'oxalis
et un sorbet à la rhubarbe
- Almond Cake with Rhubarb
Yuzu and Rhubarb Butter Ice Cream

Fraise

- Crème de fraise 60
avec thym citron
- Glace au cheesecake et coulis de fraise
- Tahiti Vanille
avec « Mara de Bois » sorbet aux fraises
et litchi
- Tartelette aux fraises
avec crème au basilic et parfait aux fraises

Notre Soufflé

- Soufflé au fromage blanc 63
avec sauce au citron vert et au miel
- Vacherin d'orgeat de kalamansis
et vanille de Madagascar avec la main de Bouddha
et glace au gingembre

Chocolat Valrhona

Araguani 72%

68

Mousse au chocolat à la réglisse

Biscuit à la pistache et jus de raisin Fragolino

Caraïbe 66%

Tartelettes au chocolat et au cassis

Sablé au chocolat et sorbet au yaourt au cassis

Jivara 40%

Chantilly avec griotte, jivaraglace
et fond de porto et sherry

Ivoire 35%

Tartelette aux amandes à l'orange
et mousse au chocolat blanc

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.