

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

燻製サーモンのリエット 夏の香り

La terrine de bonite et d'aubergine, salade de taboulé et tuile de gingembre

鱈と茄子のテリーヌ仕立て バルサミコの香り

万願寺唐辛子とパプリカ、タブレのサラダ 生姜のチュイル添え

La tomate farcie à la provençale, sauce bouillabaisse

完熟トマトと魚介のファルス プロヴァンス風

ソース・ブイヤベース

La soupe froide de melon, blanc-manger au pastis

メロンの冷たいスープとブランマンジェ パステイスの香り

Le 'hamburger' de confit de pastèque parfumé à la verveine,
glace au sel

西瓜のコンフィの'バーガー'スタイル ヴェルヴェンヌの香り
塩のアイス添え

Les mignardises

小菓子

4,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

燻製サーモンのリエット 夏の香り

La salade de lapin fermier aux crevettes

イタリア産ラパンと赤シャ海老のサラダ仕立て

Le filet d'aile de raie à la grenobloise, bouillon à la citronnelle, gnocchi de pomme de terre aux coquillages

エイフィレのグルノーブル風 シトロネルの香るブイヨン
ジャガイモとあさりのニョッキ添え

La côtelette de cochon parfumée à la sauge, sauce cassis à la cannelle, purée de céleri-rave et légumes d'été sautés

スペイン産仔豚のコートレット シナモンの香るソース・カシス
根セロリのピューレと夏野菜のソテー

La soupe froide de melon, blanc-manger au pastis

メロンの冷たいスープとブランマンジェ パスティスの香り

Le cylindre de chocolat au caramel, banane caramélisée à la cannelle, écume de noix de coco, sorbet au fruit de la passion

シナモンの香るバナナのキャラメリゼとココナッツのエस्पマ
キャラメルショコラのシリンダー パッションフルーツのソルベ添え

Les mignardises

小菓子

7,500

シェフおすすめのアレンジ

メインディッシュにフォアグラを追加

+ 600

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%