

Le Menu d'Alsace

Les artichauts à la barigoule, légumes de saison et poulpe marinés
Artichoke barigoule with marinated octopus and seasonal vegetables

L'assiette de volaille à l'alsacienne
Chicken platter, Alsace-style

Le poisson du jour aux légumes de saison, style Auberge de l'Ill
Fish of the day with seasonal vegetables, Auberge de l'Ill-style

Le granité de melon, écume à la vanille
Melon granita ice with vanilla foam

Le dessert de printemps, harmonie de cerises et de chocolat, accents de prune
Spring dessert: a harmony of cherries and chocolate with accents of prune

Les mignardises
Mignardises

4,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

Les artichauts à la barigoule, légumes de saison et poulpe marinés
Artichoke barigoule with marinated octopus and seasonal vegetables

La mousse d'asperges vertes, gâteau de crabe, sauce aux crustacés
Green asparagus mousse with crab gateau and crustacean sauce

Le poisson du jour et légumes de saison, style Auberge de l'Ill
Fish of the day with seasonal vegetables, Auberge de l'Ill-style

Le gigot d'agneau de Lozère rôti, style brochette, sauce basquaise
Roast leg of Lozère lamb, brochette-style, with Basquaise sauce

Le granité de melon, écume à la vanille
Melon granita ice with vanilla foam

La compote d'ananas, parfait au citron vert,
écume de sauternes, accents de coco
*Pineapple compote with lime parfait,
Sauternes foam and coconut accents*

Les mignardises
Mignardises

7,500

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu d'Alsace

朝鮮薊普羅旺斯煮 醋漬當季時蔬與章魚

南法清香

아티초크의 바리굴 순의 야채와 문어의 마리네이드

남프랑스의 향기

名古屋交趾雞小品 “阿爾薩斯” 風

아이치현산 닭고기 나고야코친의 한접시 스타일 ‘아르자스’

燜煎宮崎產直棍並蔬菜與高知宿毛打撈的鮮魚

미야자키현 산지직송 가지나미야채와 고치 수쿠모에서 양육한 선어의

포와레

哈密瓜水晶冰沙 西班牙式香草鮮奶油

과육이 오렌지색의 멜론의 그라니테 바닐라의 에스프마

初夏小品

枇杷與日向夏橘 佐羅勒

초여름을 느끼는 한접시

비파와 감귤 휴우가나츠 바질의 악센트

小甜點

작은 과자

4,000

各桌煩請點相同的料理

테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

朝鮮薊普羅旺斯煮 醋漬當季時蔬與章魚

南法清香

아티초크의 바리굴 순의 야채와 문어의 마리네이드

남프랑스의 향기

用多樣烹調法所料理出的綠蘆筍與螃蟹

다양한 조리방법로 완성한 그린 아스파라거스와 게의 한접시

燜煎宮崎產直棍並蔬菜與高知宿毛打撈的鮮魚

미야자키현 산지직송 가지나미야채와 고치 수쿠모에서 양육한 선어의

포와레

燻香法國洛澤爾省產的烤羊腿 番茄甜椒炒蛋風

法式串燒風

훈제의 향기 나는 프랑스 로제르산 어린 양 허벅지살의 로스트

피페라드풍

브로쉐테스타일로

哈密瓜水晶冰沙 西班牙式香草鮮奶油

과육이 오렌지색의 멜론의 그라니테 바닐라의 에스프마

裹糖果的 糖煮鳳梨與西班牙式蘇特恩白葡萄酒鮮奶油

椰香風 法式萊姆百匯

엿을 감긴 파인애플의 콤포트와 서테른의 에스프마

코코넛의 악센트 라임의 파르페

小點心

작은 과자

7,500

各桌煩請點相同的料理

테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included