

## Le Menu d'Ilhausearn

Le petit coussin de saumon fumé à la crème aux oeufs de hareng fumé  
燻製サーモンのクッサン オーベルジュドリル風 2024

Le feuilleté d'asperges blanches aux œuf poché, sauce crème de morille  
フランス産ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ  
ソース・モリユー

La lotte meunière à la tomate, broccoli sauté,  
beurre blanc aux oursins, purée de pommes de terre au foie de lotte  
鮫鱈のムニエル トマトパウダーのパネ ブロッコリのソテー  
雲丹のブル・ブラン 鮫肝とジャガイモのピューレ添え

Le queue de bœuf farcie braisée au vin rouge,  
chou printanier à l'étuvée, ail à la crème  
赤ワインで煮込んだ牛テールのファルス  
春キャベツのエチュベ ニンニクのア・ラ・クレーム

La glace aux agrumes et à la bière  
柑橘のフルーツとビールのアイスクリーム

L'éclair aux fraises et au jasmin  
苺のエクレア ジャスミンの香り

Les mignardises  
小菓子

11,000 消費税・サービス料 13%別

13,673 消費税・サービス料 13%込

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

テーブルごとと同じメニューをお選びください

## Le Menu de l'Auberge de l'III

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haeblerlin  
pickles de légumes de saison

あいち鴨、名古屋コーチン、フォアグラのパテ・アンクルート  
季節野菜のピクルス添え

Les Saint-Jacques sautées en croûte de poutargue,  
flan au fenouil, crème au vin jaune

帆立貝のソテー カラスミのクルート  
sól farm さんのフヌイユのフラン ヴァンジョーヌのア・ラ・クレーム

Le filet de bar poêlé, sauce au vin rouge  
ragoût d'escargots, de bulots et de champignons

ヒラスズキのポワレ 赤ワインソース  
エスカルゴ、ツブ貝、アワビ茸のラグー

Le filet d'agneau de Sisteron rôti, croustillant de carottes et de polenta  
シストロン産仔羊のロティ 人参とポレンタのクルスティヤン

La glace aux agrumes et à la bière  
柑橘のフルーツとビールのアイスクリーム

La mousse de mandarine et la madeleine au chocolat, hommage à l'orangette  
マンダリンのムースとマドレーヌショコラ  
オレンジットへのオマージュ

Les mignardises

小菓子

16,000 消費税・サービス料 13%別

19,888 消費税・サービス料 13%込

(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

## Le Menu Haerberlin

La compression de foie gras de canard au kaki,  
gelée de Sauternes, brioche aux noisettes  
フォアグラと楓果園あんぽ柿のコンプレッション  
ソーテルヌのジュレ ヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Le homard bleu sauté au beurre, sauce au vin jaune,  
ragoût d'asperges blanches et de morilles  
オマールブルーのバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ  
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のラグー

La mousse de cabillaud à la truffe noire, poireaux grillés,  
fondant de pommes de terre, deux sauces aux truffes  
真鱈と黒トリュフのムース 焼き葱の香り  
ジャガイモのフォンダン 2種のソース・トリュフ

L'entrecôte de bœuf Wagyu rôtie, huîtres et jambon cru à la vapeur,  
tarte au pied de porc, sauce Café de Paris  
和牛ロースのロティ 牡蠣と生ハムのヴァプール  
豚足のタルト ソース・カフェドパリ

La glace aux agrumes et à la bière 柑橘のフルーツとビールのアイスクリーム

La mousse de mandarine et la madeleine au chocolat, hommage à l'orangette  
マンダリンのムースとマドレーヌショコラ  
オレンジットへのオマージュ

### Les mignardises

小菓子

21,000 消費税・サービス料 13%別

26,103 消費税・サービス料 13%込

**※ご予約にてご用意をさせていただきます**

テーブルごとに同じメニューをお選びください

# Le Menu

## シェフおまかせコース

アルザス本店のスペシャリテ、季節の食材をお楽しみいただく  
シェフお勧めのコースです

**※ご予約にてご用意をさせていただきます**

26,000 消費税・サービス料 13%別

32,318 消費税・サービス料 13%込

(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