

# Le Menu d'Alsace

## L'amuse-bouche

saumon de Tasmanie, tartare de papaye, accents de chou-fleur  
タスマニアサーモン、パパイアのタルタル  
カリフラワーのアクセント

## L'assiette de navets, style Auberge de l'Ill 今市蕪の一皿オーベルジュ・ド・リル風

Le rôti de rascasse kinki farci au crabe des neiges et aux champignons,  
accompagné de son bouillon et de polenta au parmesan  
ズワイ蟹と茸のファルスを詰めた豆キンキのロティーとそのブイヨン  
ポレンタ添え

## L'avant-dessert

プレデセール

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine  
苺のヴァッシュラン ヴェルヴェンヌの香り

## 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 10%, Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

# Le Menu des Vosges

## L'amuse-bouche

saumon de Tasmanie, tartare de papaye, accents de chou-fleur  
タスマニアサーモン、パパイアのタルタル  
カリフラワーのアクセント

## L'assiette de navets, style Auberge de l'Ill 今市蕪の一皿オーベルジュ・ド・リル風

L'hexagramme ainame poêlé en croûte à la boutargue,  
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole, sauce vin blanc au nuoc mam  
アイナメのポワレ カラスミのクルート  
螢鳥賊と菜の花のラグー 魚醤の香るソース・ヴァンブラン

Le confit d'épaule de porc, chausson aux pommes de terre et au comté,  
purée de topinambours, sauce au vin rouge aux pruneaux  
松阪豚肩ロースのコンフィー コンテとジャガイモのショゾン  
トピナンブルのピューレ プルーンの赤ワインソース

## L'avant-dessert プレデセール

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine  
苺のヴァッシュラン ヴェルヴェンヌの香り

## Les mignardises 小菓子

7,500

(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 10%, Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

## **FROMAGES**

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

¥1,000~

Tax 10 , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%