

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Velouté de potimarron parfumé au cacao,
rillettes de saumon de Tasmanie
栗カボチャのヴルーテ カカオの香り
タスマニアサーモンのリエット

Le croque-monsieur aux Saint-Jacques et au mozzarella,
œuf poché, écume de cèpes, chips de bacon fumé

帆立貝とモzzarellaのクロックムッシュ ポーチドエッグ添え
セップ茸のエस्पマ ベーコンチップ

Le Pithiviers de bœuf au vin rouge, sauce aux raisins frais 2020

牛肉の赤ワイン煮込みのピティヴィエ
フレッシュレザンのソース

L'avant-dessert

プレデセール

La torche aux marrons à la sphère

トルシュ・オ・マロン スフェール仕立て
ソース・カシス

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

Velouté de potimarron parfumé au cacao,
rillettes de saumon de Tasmanie

栗カボチャのヴルーテ カカオの香り

タスマニアサーモンのリエット

Le croque-monsieur aux Saint-Jacques et au mozzarella,

œuf poché, écume de cèpes, chips de bacon fumé

帆立貝とモzzarellaのクロックムッシュ ポーチドエッグ添え

セップ茸のエस्पマ ベーコンチップ

Le bar à la vapeur, beignet de calamar,

beurre blanc, purée de roquette, poireaux à l'étuvée

天然鱸のヴァプール 紋甲イカのフリット ソース・ブルブラン

吉田園さんのワイルドルッコラのピューレと九条葱のエチュベ

La ballottine de foie gras de poulet fermier de Nanatani,

sauce rouennaise, gratin dauphinois au fromage bleu

七谷地鶏とフランス産フォアグラのバロティーヌ ソース・ルアネーズ

ブルーチーズのポムドフィノワ

L'avant-dessert

プレデセール

La torche aux marrons à la sphère

トルシュ・オ・マロン スフェール仕立て

ソース・カシス

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%