

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Les sardines marinées façon Auberge de l'III
sur une mousseline de pommes de terre au thym
鰯のマリネとタイムの香るジャガイモのエस्पマ

La gelée de poulet fermier et de palourdes au xérès,
mousse de fenouil, salade de racines

シェリー酒の香る岡崎おうはん地鶏と蛤のジュレ フヌイユのムース
根菜のサラダ添え

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エとそのブイヨン
ポレンタ添え

L'avant-dessert

プレデセール

L'assiette de fraises marbrée façon Auberge de l'II
愛知とちおとめの一皿 マルブレ仕立て リル風

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

Les sardines marinées façon Auberge de l'Il
sur une mousseline de pommes de terre au thym
鰯のマリネとタイムの香るジャガイモのエスプマ

La gelée de poulet fermier et de palourdes au xérès,
mousse de fenouil, salade de racines

シェリー酒の香る岡崎おうはん地鶏と蛤のジュレ フヌイユのムース
根菜のサラダ添え

Le scombresawara rôti, sauce sétoise,
purée de fleurs de colza, olives panées, calamars luciole sautés, couscous
鱈のロースト ソース・セトワーズと菜花のピューレ
オリーブのパネとホタルイカのソテー クスクス添え

Le confit d'épaule de porc au romarin, navets rôtis et en süri rüewe,
croquettes de pied de porc, compote de mandarines
松阪ポーク肩肉のコンフィー 今市蕪のローストとスル・ルアヴァ
豚足のクロケットと蒲郡ミカンのコンポート ローズマリーの香り

L'avant-dessert

プレデセール

L'assiette de fraises marbrée façon Auberge de l'Il
愛知とちおとめの一皿 マルブレ仕立て リル風

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%