

# Le Menu d'Alsace

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

Les calamars luciole et la sériole buri marinés,  
points de gelée au safran, légumes de saison et potage froid de chou-fleur  
蛸烏賊、鱈の五島の醬のマリネ サフランジュレのポワンと季節野菜  
カリフラワーの冷製ポタージュ

Le Pithiviers de bœuf au vin rouge et de mousse de morilles,  
tartelette aux oignons rouges, fricassée de champignons  
赤ワインで炊いた牛肉煮込みとモリーユ茸のムースのパイ包み  
茸のフリカッセと赤玉ねぎのタルト添え

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

Le parfait glacé au vin blanc,  
compote de kiwis à l'aneth  
白ワインのパルフェグラッセ  
キウイのコンポート ディルの香り

Les mignardises  
小菓子

5,000 消費税・サービス料 13%別

6,215 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 des Vosges

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

Les calamars luciole et la sériole buri marinés,  
points de gelée au safran, légumes de saison et potage froid de chou-fleur  
蛸烏賊、鱈の五島の醬のマリネ サフランジュレのポワンと季節野菜  
カリフラワーの冷製ポタージュ

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  
雲丹のブール・ブラン 鮫肝とジャガイモのピューレ添え

La caille farcie, sauce bigarade, fenouil caramélisé et orange grillée  
三河山吹うずらのファルス ソース・ビガラード  
sól farm さんのフヌイユのカラメリゼ 焼きオレンジ添え

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

8,000 消費税・サービス料 13%別

9,944 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