

Le Menu d'Alsace

Tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,
accents de caviar de lompe et de chou-fleur
*Tartare of Tasmanian salmon and herb jelly,
with lumpfish roe and cauliflower accents*

La salade de confit de langue de veau et de pissenlit,
sauce verte à l'orange
*Confit veal tongue and dandelion salad,
green sauce flavoured with orange*

La sébaste kinki rôti farci au crabe des neiges et aux champignons,
son bouillon, polenta au parmesan
*Roast kinki thornhead stuffed with snow crab and mushrooms,
with Parmesan polenta and bouillon*

Le granité de melon, espuma vanille
Melon granite with vanilla espumat

La composition de rhubarbe, meringue au citron vert,
glace au yaourt
*Rhubarb composition with lime meringue
and yoghurt ice cream*

Les mignardises
Mignardises

4,000

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

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

Tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,
accents de caviar de lompe et de chou-fleur
*Tartare of Tasmanian salmon and herb jelly,
with lumpfish roe and cauliflower accents*

La salade d'asperges blanches, œuf poché, crème de morilles
Salad of white asparagus with a poached egg and morel mushroom sauce

Le scombresawara poêlé, sauce champagne
Saint-Jacques et chou chinois, tomates micro
*Pan-fried sawara mackerel with champagne sauce,
scallops and Chinese leaf, served with micro tomatoes*

La canette de Challans rôtie aux endives, sauce sanguine,
croquette de riz au chorizo et compote de rhubarbe
*Roast Challans duckling with endives, blood sauce,
chorizo and rice croquette, and rhubarb compote*

Le granité de melon, espuma vanille
Melon granite with vanilla espumat

La crème Chiboust aux agrumes, mille-feuille de chocolat,
glace à l'Amer Picon
*Citrus crème Chiboust with chocolate mille-feuille
and Amer Picon ice cream*

Les mignardises
Mignardises

7,500

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison

¥1,000~

A selection of French cheeses in season

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included