

Le Menu d'Alsace

Les calamars et palourdes hamaguri marinés, écume de fleur de colza
紋甲イカとハマグリのマリネ 菜の花のエスプーマ 春の訪れ

Le croustillant de crevettes,
pousse de bambou sautée, mousse de lait au bacon
海老のクルスティヤンと筍のソテー ベーコンと牛乳の泡

La ballotine de daurade et de Saint-Jacques,
tapnade d'asperges vertes, sauce au vin blanc
真鯛と帆立貝のバロティエヌ グリーンアスパラガスのタップナード
ソース・ヴァンプラン

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

Le strudel aux bleuets, glace au petit lait
ブルーベリーのシュトウルーデル ホエーのアイスクリーム

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

Les calamars et palourdes hamaguri marinés, écume de fleur de colza
紋甲イカとハマグリのマリネ 菜の花のエスプーマ 春の訪れ

Le croustillant de crevettes,
pousse de bambou sautée, mousse de lait au bacon
海老のクルスティヤンと筍のソテー ベーコンと牛乳の泡

La daurade itoyori et sa mousse au basilic
en croûte de pain, artichauts à la barigoule
イトヨリ鯛とバジルムースのパンクルート
アーティチョークのバリグールスタイル

Le filet de porc grillé sur charbon de bois,
sauce au vin rouge, garniture de fèves aux trois cuissons différentes
渥美豚ロースの炭焼き 赤ワインソース
そら豆のガルニチュール 3種類の調理法で

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

La pavlova à l'orange hassaku, hommage au Socata
八朔のパブロバ ソカタのオマージュ

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