

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

しらすのデュイルとアンチョビクリーム
手羽のフリット おかひじきのディップ

Le tartare de thon, croquettes d'avocat au wasabi,
glace au vinaigre balsamique

マグロのタルタルサラダ仕立て アヴォカドと山葵のクロケット
バルサミコのアイスクリーム添え

Le filet de hexagramme ainame poêlé sur un risotto d'orge perlé,

Saint-Jacques, confit d'oignon rouge, sauce moutarde violette

アイナメのポワレ 紫マスタードのソース
赤玉葱、ホタテ貝、オルジュのリゾット 菜の花添え

L'avant-dessert

柚子の香るなめらかムースとショコラのシュトロイゼル

Le gâteau de patate douce au thé rôti hojicha,

accents de pomme, glace au miel d'acacia

ほうじ茶とサツマイモのマリアージュ 林檎のアクセント
アカシアの蜂蜜のアイスクリーム添え

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 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

しらすのテユイルとアンチョビクリーム
手羽のフリット おかひじきのディップ

Le feuilleté d'asperges blanche aux œuf poché sauce crème de morille
フランス産ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ
ソース・モリーユ

Le Saint-Pierre poêlé, croustillant de poulpe et d'épinards,
sauce vin blanc au poivre sansho
的鯛のポワレ 山椒の香るソース・ヴァンプラン
蛸とほうれん草のクルスティヤン タラマ添え

L'aumônière de bœuf, carottes râpées au fromage, sauce au poivre vert
牛フィレ肉のポワレとタルタルのオーモニエール
キャロットラペとフロマージュのコンディメント グリーンペッパーソース

L'avant-dessert

柚子の香るなめらかムースとショコラのシュトロイゼル

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine
紅ほっぺのヴァシュラン ヴェルヴェンヌの香り

Les mignardises

小菓子

7,500

シェフおすすめのアレンジ

メインディッシュにフォアグラを追加
+ 1,000

(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 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%