

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

鮪と柿のタルタル トマトの香り

愛西市産蓮根のチュイル

Le bortsch glacé de l'Auberge de l'Ill au comté

ボルシチの冷製 オーベルジュ・ド・リル風

ビーツとコンテのコントラスト

Le Pithiviers de bœuf au vin rouge, sauce aux raisin frais 2019

牛肉の赤ワイン煮込みのピティヴィエ

フレッシュレザンのソース

L'avant-dessert

プレデセール

Le clafoutis à la framboise et glace à la vanille

クラフティーフランボワーズの再構築

グラスヴァニニューと共に、

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

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

鮪と柿のタルタル トマトの香り

愛西市産蓮根のチュイル

Le bortsch glacé de l'Auberge de l'Ill au comté

ボルシチの冷製 オーベルジュ・ド・リル風

ピーツとコンテのコントラスト

La mousse soufflée de scombres et de Saint-Jacques, noix,

chou-fleur écrasé, sauce à l'orange

鱈と帆立貝のムースのスフレ風 胡桃の香り

カリフラワーのエクラゼ ソース・オレンジ

La caille en croûte de cèpes et sa cuisson à l'alsacienne, sauce madère

セップ茸の衣を纏った三河山吹鶏のロティエ

腿肉とジャガイモのデュセスアルザス風 ソース・マデラ

L'avant-dessert

プレデセール

Le clafoutis à la framboise et glace à la vanille

クラフティーフランボワーズの再構築

グラスヴァニニューと共に、

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%