

Le Menu d'Alsace

Le flan aux moules, les oignons et balsamique,
écume crème parfumée fumée
モンサンミッシェルムール貝のフラン オニオンとバルサミコ
燻製の香るミルクのエスプマ

Le tartare de thon, salade de lentilles vertes du Puy et carottes
sirop de carottes et glace au 'WASABINA'
マグロのタルタルとレンズ豆と人参のサラダ わさび菜のアイスクリーム

Le croustillant de laitue de cabillaud et pommes de terre
navet rôti et sauce au vin jaune et navet, parfum de fromage bleu
鱈の白子とジャガイモのクルスティヤン
ヴァンジョーヌの香る蕪のソースとロティー ブルチーズのアクセント

Le Pithiviers de bœuf au vin rouge l'Auberge de l'Ill
牛肉の赤ワイン煮込みのピティヴィエ オーベルジュ・ド・リル風

L'avant-dessert
カルダモンの香る蜜柑とミルクチョコのパルフェ
最中仕立て

La torche aux marrons style parfait
トルシェ・オ・マロン パルフェスタイル

Les mignardises
小菓子

4,000 消費税・サービス料 13%別
4,972 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 flan aux moules, les oignons et balsamique,
écume crème parfumée fumée
モンサンミッシェルムール貝のフラン オニオンとバルサミコ
燻製の香るミルクのエスプーマ

Le tartare de thon, salade de lentilles vertes du Puy et carottes
sirop de carottes et glace au 'WASABINA'
マグロのタルタルとレンズ豆と人参のサラダ わさび菜のアイスクリーム

Le croustillant de laitue de cabillaud et pommes de terre
navet rôti et sauce au vin jaune et navet, parfum de fromage bleu
鱈の白子とジャガイモのクルスティヤン
ヴァンジョーヌの香る蕪のソースとロティー ブルチーズのアクセント

Le scombresawara poêlé, nougat aux agrumes et aux noix,
purée de carottes au cumin, pak-choi confit
天然鯖のポワレ 柑橘とナッツのヌガー
ミニ青梗菜のコンフィーと人参のピューレ ジュ・ソース

L'assiette à la choucroûte "Tout est Bon dans le Porc"
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
いろいろな部位を使った松坂ポークの一皿<スタイルシュウクルート>

L'avant-dessert
カルダモンの香る蜜柑とミルクチョコのパルフェ 最中仕立て

Les hassaku macèrent dans le sirop glace aux fleurs de sureau à l'effigie de Socata
八朔のマセレ
エルダーフラワーのアイスクリーム ソカタのイメージで

Les mignardises
小菓子
7,500 消費税・サービス料 13%別
9,322 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