

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

タスマニアサーモンのタルタルとピュイ産ランティエユのサラダ
蕪とフロマージュブランのアクセント

Le thon mi-cuit sur un gâteau de maïs, gambas en beignet

近海マグロと生ハムのミキュイ

サフランの香る玉蜀黍のガレット ガンバスのベニエ添え

La sole rôtie ragoût de coquillages et pommese daphine a la morue

三河産黒舌平目とムール貝、ツブ貝のマリニエール

真鱈のポムドフィース

Le pré-dessert

栗のクレーム・ブリュレ

La composition de KAKI et fond de marjolaine, glace au malt

柿とフォンダマジョレーヌのコンポジション モルト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

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

タスマニアサーモンのタルタルとピュイ産ランティエユのサラダ
蕪とフロマージュブランのアクセント

Le velouté de poulet au sherry, oeuf poché et champignons

シェリー酒の香る三河あか鶏のヴルーテ 国産茸のソテーとポーチドエッグ
クロックムッシュ添え

Le turbot rôti, légumes sautés, petite cannelloni de légumes, sauce thaïlandaise

天然平目のロティー
旬の野菜のソテーとズワイ蟹のカネロニ ソース・タイランデーズ

L'assiette à la choucroute "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>

Le pré-dessert

栗のクレーム・ブリュレ

Le style au 'tatin' saveur de la cannelle du chocolat

accent de la patate douce, glace au cardamom
スタイル 'タタン' シナモンの香るショコラ
サツマイモのアクセント カルダモンのアイスクリーム添え

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