

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Le saumon mariné façon Auberge de l'III,
condiment d'anguille et de fromage bleu, écume de fromage blanc
タスマニアサーモンのマリネ 三河産鰻とブルーチーズのコンディメント
フロマージュブランのエस्पマ

Les artichauts à la barigoule, poulpe et olives, légumes de saison marinés

フランス産アーティチョークのバリグール風
蛸とオリーブ、旬の野菜のマリネ

La caille farcie, sirop de porto, mille-feuille de radis daikon rouge à la compote de pommes

三河山吹鶉のファルシー ポルトシロップ
林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ

Le pâté chaud aux crevettes sakura-ebi et au bar, pickles de légumes de saison, beurre blanc à l'estragon

駿河湾産桜海老のムースと鱸のパイ包み 色鮮やかなピクルス添え
エストラゴンの香る ソース・ブルブラン

L'avant-dessert

アプリコットの香る杏仁豆腐

L'assiette d'agrumes façon Auberge de l'II glace à la bière alsacienne1664

柑橘の果実の一皿 オーベルジュ・ド・リル風
アルザスビールのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

4,452 消費税込

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 saumon mariné façon Auberge de l'III,
condiment d'anguille et de fromage bleu, écume de fromage blanc
タスマニアサーモンのマリネ 三河産鰻とブルーチーズのコンディメント
フロマージュブランのエस्पマ

Les artichauts à la barigoule, poulpe et olives, légumes de saison marinés
フランス産アーティチョークのバリグール風 蛸とオリーブ旬の野菜のマリネ

La caille farcie, sirop de porto,
mille-feuille de radis daikon rouge à la compote de pommes
三河山吹鶉のファルシー ポルトシロップ
林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ

Le rouget itoyori sauté, poulpe à la tomate
risotto façon paëlla, consommé au safran
日間賀島蛸のトマト煮 イトヨリ鯛のソテー
パエリア風リゾット サフランのコンソメ

La langue de bœuf à la bourguignonne,
tapenade au miso haché sur une feuille de hoba,
champignons maitake et piments shishito frits, foie gras poêlé
牛舌の赤ワイン煮 八丁味噌の香るタブナードの棒葉添え
舞茸としし唐、筍のフリット フォアグラポワレ添え

L'avant-dessert

アプリコットの香る杏仁豆腐

La composition de rhubarbe et de fruits rouges au fromage blanc
ルバーブと赤い果実のコンポジション フロマージュブランと共に

Les mignardises

小菓子

8,348 消費税込

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