

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,
légumes de saison marinés

Appetizer

*Artichokes à la barigoule with octopus,
olives and marinated seasonal vegetables*

Le saumon de Tasmanie, moules,
sabayon au Gewürztraminer

*Tasmanian salmon with mussels and
a Gewürztraminer sabayon*

L'espadon à la niçoise, façon Auberge de l'Ill
Swordfish Niçoise, Auberge de l'Ill-style

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le mille-feuille d'abricots confits, de pain d'épice et de glace au miel,
sauce amère aux amandes

*Mille-feuille of confit apricots, honey ice cream and gingerbread
with a bitter almond sauce*

Les mignardises

Mignardises

4,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,
légumes de saison marinés

Appetizer

*Artichokes à la barigoule with octopus,
olives and marinated seasonal vegetables*

La gibelotte tiède de lapin aux fleurs de sureau, compote d'oignons rouges

Rabbit stew with red onion compote and elderflower

Le filet d'aile de raie meunière à la grenobloise

Fillet of skate wing meunière, Grenoble-style

La poussin poché à la crème, sauce suprême au foie gras,
chimaki de palourdes hamaguri et de crevettes séchées à l'occidentale
*Poached poussin à la crème, suprême sauce thickened with foie gras,
and a western-style hamaguri clam and dried prawn chimaki*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Les variations sur les agrumes, sorbet à la banane

Citrus variations with banana sorbet

Les mignardises

Mignardises

7,500

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu d'Alsace

朝鮮薊普羅旺斯煮
章魚和橄欖、醋漬當季時蔬
아티초크의 바리굴 풍
문어와 올리브、 제철 야채의 마리네이드

澳洲塔斯曼尼亞鮭魚和當季淡菜
格烏茲塔明那白葡萄酒的沙巴雍醬
타스마니아 연어와 홍합의 계절의 색채
게뷔르츠트라미너의 사바용

南法經典尼斯劍旗魚 L'Auberge de l'ill 特色風味
청새치의 니수아즈 오베르주·도·리르 풍

前甜點
프레데세르

油封杏子、蜂蜜冰淇淋和辛香料麵包
千層派風 佐杏香醬
살구의 콩피、꿀의 아이스크림과 팡 데피스의
밀피유 아몬드향기 나는 소스를 곁들여서、

小甜點
작은 과자

4,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오
Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

朝鮮薊普羅旺斯煮
章魚和橄欖、醋漬當季時蔬
아티초크의 바리굴 풍
문어와 올리브、 제철 야채의 마리네이드

熱白醬燉兔肉 接骨木花香
蜜糖紫洋蔥
라팽의 따뜻한 지브로뜨 엘더 플라워의 향기
붉은 양파의 콤포트

裹粉嫩煎紅魚排 法國格勒諾勃風
지느러미의 무니엘 그르노블 풍

水煮法國產雛雞 奶油白醬
鵝肝奶油海鮮濃醬 佐蛤蠣和西式乾蝦仁絲瓜
프랑스산 어린 닭의 뽀세 아·라·크렘
푸아그라로 완성시킨 소스 슈프림
대합와 말린 새우의 서양식 치마키 곁들여서

前甜點
프레데세르

一橘多吃 佐香蕉雪酪
감귤 과실의 바리에이션 바나나 셔벗 곁들여서

小點心
작은 과자

7,500

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오
Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included