

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,

légumes de saison marinés

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

Le saumon de Tasmanie, moules,

sabayon au Gewürztraminer

タスマニアサーモンとムール貝の季節の彩り

ゲヴェルツトラミネールのサバイヨン

L'espadon à la niçoise, façon Auberge de l'III

カジキマグロのニソワーズ オーベルジュ・ド・リル風

Le pré-dessert

プレデセール

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

アプリコットのコンフィ、蜂蜜のアイスクリームとパンデピスの

ミルフィーユ仕立て アーモンドの香るソースを添えて、

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 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,

légumes de saison marinés

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

ラパンの温かいジブロット エルダーフラワーの香り

赤玉葱のコンポート

Le filet d'aile de raie meunière à la grenobloise

エイフィレのムニエル グルノーブル風

La poussin poché à la crème, sauce suprême au foie gras,
chimaki de palourdes hamaguri et de crevettes séchées à l'occidentale

フランス産雛鶏のポッシェ ア・ラ・クレーム

フォアグラでリエしたソース・シュプリーム 蛤と干し海老の洋風チマキ添え

Le pré-dessert

プレデセール

Les variations sur les agrumes, sorbet à la banane

柑橘果実のヴァリエーション バナナのソルベ添え

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

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%