

Le Menu d'Alsace

Le saumon confit, salade de lentilles vertes du Puy,
sabayon au Crémant d'Alsace

タスマニアサーモンのコンフィー ピュイ産レンズ豆のサラダ添え
クレマンダルザスのサバイヨン

Le croustillant de laitance de cabillaud et de pommes de terre
sauce aux choux-fleurs aromatisée au xérès, navets rôtis, parfum de fromage bleu
鱈の白子とジャガイモのクルスティヤン ブルチーズのアクセント
シェリー酒の香るカリフラワーのソースとロティエ

Le scombres sawara rôti, parfum de poivre-cannelle
cannelloni à la patate douce Beniharuka et aux noisettes
鱈のロティ シナモンペッパーの香り
紅はるかとヘーゼルナッツのカネロニ

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc
和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La sfogliatella aux figues noires, glace au café
黒いちじくのスフォリアテッラ
コーヒーのアイスクリーム添え

Les mignardises
小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別
6,836 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 confit, salade de lentilles vertes du Puy,
sabayon au Crémant d'Alsace

タスマニアサーモンのコンフィー ピュイ産レンズ豆のサラダ添え
クレマンダルザスのサバイヨン

Le croustillant de laitance de cabillaud et de pommes de terre
sauce aux choux-fleurs aromatisée au xérès, navets rôtis, parfum de fromage bleu
鱈の白子とジャガイモのクルスティヤン ブルチーズのアクセント
シェリー酒の香るカリフラワーのソースとロティー

La lotte de mer en croûte au beurre du Café de Paris
risotto au foie de lotte, brocolis et citron, émulsion de romarin
鮫鱈のロティ カフェ・ド・パリのクルート
鮫肝とブロッコリ、シトロンのリゾット ローズマリーの泡

La ballotine de blanc de poulet fermier,
racine de lotus marinée, sauce à l'estragon
七谷赤地鶏胸肉のバロティーヌ 蓮根のピクルス
ソース・エストラゴン

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc
和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La torche aux marrons, accents de fruit de la passion
トルシュ オ マロン パッションフルーツのアクセント

Les mignardises
小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 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 de l'Auberge de l'Ill

La mosaïque d'espadon, brocoli et ail noir, crevette mante ajillo

メカジキとハーブのモザイク仕立て

ブロッコリと黒ニンニクのタルト 愛知県特産蝦蛄のアヒージョ

La noix de Saint-Jacques, au tapioca et wasabi,

sauce au sake et onfit d'algue nori

海苔のコンフィをサンドした帆立貝のポワレとタピオカ

山葵香るソース・ヴァンプラン

Le filet de St-pierre, quenelles de potimarron, carotte glacée

et sauce parfumée au genièvre

ジェニエーブル香る鰯のソテー

カボチャのクネルと人参のグラッセ モンサンミシエルムール貝

Le filet mignon de veau, pain perdu aux champignons

イタリア産仔牛フィレ肉のポワレ 茸のパンペルデュ

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc

和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La poire rôtie au caramel vanillé, éclats d'amandes caramélisées

et glace à la chicorée confite

洋梨のカラメルとヴァニラのロティ アマンドのカラメリゼ

シコレのアイスクリーム

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 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