

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche *Appetizer*

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

*Tuna and persimmon tartare with tomato
and a lotus root tuile*

Les trois champignons et trois quenelles:
maitake, sugitake, champignons de Paris;
saumon, volaille, épicée

*Three mushrooms and three quenelles:
maitake, sugitake and Paris mushrooms;
salmon, chicken and spiced*

Le Pithiviers de bœuf au vin rouge, sauce aux raisin frais
Pithivier of beef with red wine, served with fresh grape sauce

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le clafoutis à la framboise et glace à la vanille
Raspberry clafoutis with vanilla ice cream

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 10% , Service 13% non compris Tax 10%, Service charge 13% not included

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche *Appetizer*

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

*Tuna and persimmon tartare with tomato
and a lotus root tuile*

Le bortsch glacé de l'Auberge de l'Ill au comté

Chilled borscht, Auberge de l'Ill-style, with Comté cheese

La mousse soufflée de scombres et de Saint-Jacques, noix,
chou-fleur écrasé, sauce à l'orange

*Spanish mackerel and scallop mousse soufflée with walnuts,
crushed cauliflower and orange sauce*

La caille en croûte de cèpes et sa cuisse à l'alsacienne, sauce madère

Quail in a cep crust and quail thigh à l'Alsacienne, with Madeira sauce

L'avant-dessert

Pre-dessert

L'harmonie de châtaignes et d'oranges mandarines, style Mont-Blanc,
glace à l'armagnac

*Harmony of chestnuts and mandarin oranges, Mont-Blanc style,
with Armagnac ice cream*

Les mignardises

Mignardises

7,500

Veillez 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 10% , Service 13% non compris Tax 10%, Service charge 13% not included