

# Le Menu d'Alsace

## L'amuse-bouche

Le beignet de kibinago, chutney de pastèque,  
mousse d'edamame

きびなごのフリット 西瓜のチャツネ  
枝豆のムース添え

La bonite fumée, aubergine marinée,  
accents terrine de foie gras canard

鰹の燻製と茄子のマリネ フランス産フォアグラのアクセント

La tomate farcie aux fruits de mer à la provençale,  
sauce bouillabaisse, risotto au safran

完熟トマトと魚介のファルス プロヴァンス風  
ソース・ブイヤベース サフランのリゾット添え

## Le pré-dessert

プレデセール

Le savarin à l'ananas et à la noix de coco, sorbet au lait de coco  
パイナップルとココナッツのサヴァラン ココのソルベを添えて、

## 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

Le beignet de kibinago, chutney de pastèque,  
mousse d'edamame

きびなごのフリット 西瓜のチャツネ  
枝豆のムース添え

Les crevettes amaebi à l'avocat, salade de courgettes,  
gaspacho aux amandes et aux épices

甘海老とアヴォカド、ズッキーニのサラダ仕立て  
アーモンドとエピスのガスパチョ

Le bar de ligne vapeur, caviar de truite de rivière, sauce vermouth  
risotto à la boutargue et à l'aosanori, bonbon de calamar et de petit chou,

ゆっくり蒸した天然鱸とオーガニックトラウトキャビア  
カラスミとあおさ海苔の香るリゾット 槍烏賊とプチシュウのボンボン  
ソース・ベルモット

Le shintama de bœuf rôti à la bourguignonne,  
sauce ragoût aux oignons caramélisés

和牛シントマのロティエー  
オニオンカラメリゼのラグーソース ブルゴーニュ風

## Le pré-dessert

プレデセール

La barquette de l'ill glacée au croquant

《オーベルジュ・ド・リル 夏のスペシャリテ》

リル川に浮かぶグラスのバルケット

## 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%