

Le Menu d'Alsace

La tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,

accents de caviar de lompe et de chou-fleur

エルブの香るジュレとタスマニアサーモンのタルタル

ランプフィッシュとカリフラワーのアクセント

La salade de confit de langue de veau et de pissenlit,

sauce verte à l'orange

仔牛舌のコンフィーとフランス産タンポポのサラダ仕立て

柑橘の香り

La sébaste kinki rôti farci au crabe des neiges et aux champignons,

son bouillon, polenta au parmesan

ズワイ蟹と茸のファルスを詰めた豆キンキのロティーとそのブイヨン

ボレンタ添え

Le granité de melon, espuma vanille

赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La composition de rhubarbe, meringue au citron vert,

glace au yaourt

ルバーブのコンポジション ライムの香るメレンゲ

ヨーグルトのアイスクリーム添え

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

La tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,
accents de caviar de lompe et de chou-fleur

エルブの香るジュレとタスマニアサーモンのタルタル
ランプフィッシュとカリフラワーのアクセント

La salade d'asperges blanches, œuf poché, crème de morilles
フランス産ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ
ソース・モリーエ

Le scombre sawara poêlé, sauce champagne
Saint-Jacques et chou chinois, tomates micro
鰯のプランチャポワレ ソース・シャンパニユ
白菜とホタテ貝のファルス マイクロトマトのアクセント

La canette de Challans rôtie aux endives, sauce sanguine,
croquette de riz au chorizo et compote de rhubarbe
シャラン産仔鴨とアンディープのロースト ソース・サンギーヌ
チョリソーのライスコロッケヒルバーブのコンポート添え

Le granité de melon, espuma vanille
赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La crème Chiboust aux agrumes, mille-feuille de chocolat,
glace à l'Amer Picon
柑橘のシブースト ショコラのミルフィーユ仕立て
アメールピコンのアイスクリーム

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%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison
フランス産チーズ

¥1,000~

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