

Le Menu Haerberlin

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar et au mascarpone
—Plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin —
Lightly cooked and marinated lobster with caviar and mascarpone
— *A dish created for the 50th anniversary of the 3 Michelin Stars* —
オマール海老のタルタル キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

Les noix de Saint-Jacques sautées, bouillon de carottes, racine de lys
Sautéed scallops with carrot bouillon and lily root
北海道産帆立貝のソテー 無農薬人参のブイヨン 旬のゆり根と共に

Le foie gras poêlé, compote de pommes, parfum de cidre
Pan-fried foie gras with apple compote and cider
フォアグラのポワレ 長野マルスミ農園のリンゴのコンポート シードル風味

Le croustillant à l'anguille et aux escargots, émulsion au saké et au "wasabi"
Eel and snail croustillant with a sake and wasabi emulsion
鰻とエスカルゴのクルスティヤン 山葵と日本酒のエミュルッション

Le jumelage d'entrecôte de bœuf et de ris de veau — spécialité de l'Auberge de l'III —
Beef sirloin twinned with veal sweetbread — an Auberge de l'III speciality —
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
国産和牛と北海道産リードヴォーのジュムラージュ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le mousse au chocolat, noix caramélisées, compote de poire
Chocolate mousse with caramelized nuts and stewed pear
カラメル風味のムースショコラ 洋梨のコンポート ナッツのカラメリゼ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

Le café
Coffee
カフェ