

Le Menu Haeblerlin

*Lightly cooked and marinated lobster with caviar and mascarpone
(A dish created for the 50th anniversary of the 3 Michelin Stars)*

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar (plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)

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

Roast veal sweet bread ,Viennese-style, vin jaune sauce with asparagus and morel mushroom

Le ris de veau viennoise dorée aux asperges morilles au sauce vin jaune

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ ソース・ヴァンジョーヌ アスパラガスとモリユ茸のラグー

Pan-fried fillet of Artic char with a eel maultashe, sauce herbs

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux anguille

フランス産オンブルシュバリエのポワレ ウナギのムターシャ ソース・エルブ

Mieral pignon cutlet with cabbage and truffle

La côtelette de pigeon Miéral, sauce truffes

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

仔鳩のコートレット ‘ミエラル’ ソース・トリュフ

ou 又は

Roasted beef with green pepper sauce

Le bœuf rôti, aux concombres et poivre vert

新得ジャージー牛のロースト ポワヴルヴェールの香り

L'avant-dessert

Le pré-dessert

プレデセール

Fondant chocolate pastilla with caramelized mango and vanilla ice cream

La pastilla au chocolat fondant, mangue caramélisée, glace à la vanille

チョコレートのパスティア マンゴーのカラメリゼ ヴァニラのアイスクリーム

Mignardises

Les mignardises

小菓子

Coffee

Le café

カフェ