

Le Menu Saison

Appetizer

L'amuse-bouche
本日の最初の一皿

White asparagus with poached egg and morel mushroom sauce

La feuilletée d'asperge blanche aux œufs pochés, crème de morille
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグ ソース・モリーユ

Pan-fried sawara mackerel with sauerkraut cannelloni and white wine sauce with juniper

“SAWARA” poêlé, cannelloni choucroute, sauce vin blanc au genièvre
鱈のポワレ シュークルートのカネロニ
ジュニエーブルの香る白ワインソース

Lacquered breast of duck with cherry leaves and Alsace-style bubbspitzle

La poitrine de canard laqué “SAKURA” et bubbspitzle à l'alsacienne
滝川産鴨胸肉のラッケ 桜の葉の風味
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》ブベスペッツレ添え

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Strawberry mille-feuille with vanilla parfait

La mille-feuille au fraise et parfait au vanille
ヴァニラのパルフェを重ねた 春苺のミルフィユ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Le café

Coffee

カフェ