

## *Le Menu de Alsace*

L'amuse-bouche  
*Appetizer*  
本日の最初の一皿

Le foie gras aux différents raisins sur une mousse de topinambour, tuile au café  
*Foie gras with grapes, Jerusalem artichoke mousse and a coffee tuile*  
テリーヌフォアグラと異なった調理法の葡萄と  
トピナンプールのムース カフェのチュイル添え

Le poisson du jour, légumes sautés, petit cannelloni de crabe, sauce thaïlandaise  
*Steamed fish with sautéed vegetables, crab cannelloni  
and Thai sauce*  
本日の鮮魚のロティ 旬の野菜のソテー  
ソース・タイランディーズ

Le filet de chevreuil pané aux graines de sarrasin,  
kasknepfla au fromage blanc, champignons sauvages de saison  
*Buckwheat-breaded fillet of venison with cream cheese kasknepfla  
and seasonal wild mushrooms*  
蝦夷鹿ロース肉と蕎麦の実のパネ  
アルザス風パスタと茸のソテー

L'avant-dessert  
*Pre-dessert*  
プレデセール

L'éclair avec Tatin aux pommes, glace au caramel  
*Eclair with apple Tatin and caramel ice cream*  
リンゴのタタンを加えたエクレア  
キャラメルのアイスクリームと共に

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

Le café  
*Coffee*  
カフェ