

# LE MENU HAEBERLIN

La mousse de mascarpone et de crabe, caviar  
*Crab and mascarpone mousse with caviar*  
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース  
キャビア添え

La terrine de foie gras d'oie, façon Auberge de l'III  
*Terrine of goose foie gras, Auberge de l'III-style*  
鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュドリル風

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin  
*Frog's leg mousseline Paul Haerberlin*  
グルヌイユのムースリーヌ'ポールエーベルラン'

Le ragoût de homard aux racines, bouillon à la citronnelle et à la cardamome  
*Lobster and root vegetable ragout with lemon grass and cardamom bouillon*  
オマール海老と根菜のラグー シトロネルとカルダモンのブイヨン

Les noisettes de chevreuil, accompagnée d'une fricassée de légumes  
et knepffla au fromage blanc  
*Venison noisettes with fricassée seasonal vegetables and cream cheese knepffla*  
蝦夷鹿背肉のロティエー 季節野菜のフリカッセ  
スペッツレと茸のソテー

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

La compote et mousse de poire, sorbet à la poire, sauce au chocolat au lait caramélisé  
*Pear compote and mousse with pear sorbet and caramelized milk chocolate sauce*  
洋梨のコンポートとムース キャラメルミルクチョコレートソース  
洋梨のソルベを添えて

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

## 20,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとに同じメニューをお選びください  
*Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*  
Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% *Tax (8%) and service (15%) not included*