

# LE MENU DES VOSGES

L'amuse-bouche

*Appetizer*

アミューズ・ブーシュ

La salade de tripes et de fèves au foie gras

*Tripe and broad bean salad with foie gras*

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

トリップと空豆のサラダ仕立て フォアグラ添え

La daurade renkodai poêlée, pousse de bambou à la barigoule,

sauce vin blanc aux algues, parfum de romarin

*Pan-fried renkodai sea bream with bamboo shoot à la barigoule,*

*white wine and seaweed sauce, and rosemary*

レンコ鯛のポワレ 筍のバリグール風 ローズマリーと潮の香り

Les noisettes d'agneau persillées et légumes printaniers, façon navarin

*Lamb noisettes with parsley and spring vegetables, navarin-style*

仔羊のノワゼット パセリ風味 春野菜添え

ナヴァラン仕立て

La pêche "Haerberlin" — spécialité de l'Auberge de l'III

*Peach "Haerberlin" — an Auberge de l'III speciality*

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ペーシュエーベルラン

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

## 10,000

《Spécialité de l'Auberge de l'III》

*- Auberge de l'III speciality -*

**オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ**

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus

*Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion*

オマール海老のラグーとシャンピニオンのリゾット トリュフのエミュルション

(差し替え+2,500円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes

*Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles*

特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

(差し替え+3,500円)

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