

# LE MENU HAEBERLIN

Le tartare de homard, gâteau de mascarpone et de caviar  
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)  
*Lobster tartare with a mascarpone and caviar gâteau*  
(a dish created for the 50th anniversary of the Auberge's 3 Michelin stars)  
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

Le ris de veau rôti à la viennoise, asperges blanches et fricassée de morilles  
*Roast veal sweetbread, Viennese-style,*  
*with white asparagus and morel mushroom fricassée*  
《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  
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のフリカッセ

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux langoustines et croûton à l'anguille  
*Pan-fried fillet of Arctic char with a langoustine multasche and eel crouton*  
フランス産オンブルシュバリエのポワレ  
ラングスティーヌのムターシャとウナギのクルトン

La côtelette de pigeon au chou et à la truffe  
*Pigeon cutlet with cabbage and truffle*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
コートレットピジョン スタイル'ロマノフ'

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

La pastilla au chocolat fondant, mangue caramélisée, glace à la vanille  
*Fondant chocolate pastilla with caramelized mango and vanilla ice cream*  
チョコレートのパスティアとマンゴーのカラメリゼ ヴァニラアイスクリーム添え

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*