

LE MENU D'ALSACE

L'amuse-bouche

Appetizer

アミューズ・ブーシュ

La terrine de daurade itoyori au safran, aubergine et tomates cerise marinées
Terrine of itoyori threadfin bream with safran, and marinated aubergine and cherry tomatoes
イトヨリ鯛のテリーヌ サフラン風味
水茄子とミニトマトのマリネ

Le carrelet meunière, tartine de poulpe et taramasalata, émulsion aux algues
Flounder meunière with an octopus and taramasalata tartine and seaweed emulsion
鱈のムニエル 蛸とタラマのタルティーン 海藻風味のエミュルション

Le pastilla de caille, petite salade d'herbes, sauce aux raisins
Quail pastilla with herb salad and raisin sauce
鶉のパスティーヤ ソース・レザン
ハーブのサラダを添えて

La mousse légère à la noix de coco, fruits exotiques, sorbet à l'ananas
Light coconut mousse with tropical fruit and pineapple sorbet
ココナッツの軽いムース トロピカルフルーツの酸味をアクセントに
パイナップルのソルベを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

7,000

《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
オマール海老のラゲ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