

LE MENU HAEBERLIN

La salade de crabe des neiges, meringue à la pomme verte,
caviar, jus de crustacés

*Salad of snow crab with green apple meringue,
caviar and crustacean sauce*

タラバ蟹のサラダと青リンゴのムラング仕立て キャビア添え
ソース・クリュスタッセ

Le foie gras poêlé, consommé de canard à la truffe, légumes d'été

Pan-fried foie gras with truffled duck consommé and summer vegetables

フランス産フォアグラポワレ トリュフの香る鴨のコンソメ 温かい夏野菜添え

La sole rôtie, fritto de langoustine, sauce épicée

Roast sole with fried langoustine and spiced sauce

黒舌平目のロティエー ラングスティーヌのフリット添え
ソース・エピス

Le jarret de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe, sauce Périgieux

— spécialité de l'Auberge de l'III —

Braised veal shank with truffled macaroni gratin and Périgieux sauce

— an Auberge de l'III speciality —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ブルターニュ産仔牛スネ肉のプレゼ トリュフのマカロニグラタン
ソース・ペリグー

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

La barquette sur l'III glacée au croquant

— spécialité d'été de l'Auberge de l'III —

Little boat on the River III: a croquant basket filled with ice cream

— an Auberge de l'III summer speciality —

《オーベルジュ・ド・リル 夏のスペシャリテ》

リル川に浮かぶグラスのバルケット

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