

LE MENU HAEBERLIN

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

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar Plat créé les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin
Lobster tartare with a mascarpone and caviar gateau
— A dish created for the 50th anniversary of the 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

La soupe de poule faisane et de girolles Souvaroff
Hen pheasant and girolle mushroom soup Souvaroff
雉とジロール茸のスープ‘スヴァロフ’風

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

Le filet d'agneau français accompagné d'un mille-feuilles de pomme de terre
et d'épaule confite aux truffes Plat créé les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin
Fillet of French lamb with a potato mille-feuille and confit shoulder of lamb with truffle
— A dish created for the 50th anniversary of the 3 Michelin Stars —
フランス産仔羊のロティエ
ジャガイモ、トリュフと肩肉のミルフィーユ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le croustillant à la crème de citron, quetsches pochées légèrement épicées
Lemon cream croustillant with lightly poached and lightly spiced damsons
アルザス特産クエッチのポシェとレモンクリームのカルスティアン
エピスの香り

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*