

Le Menu de Saison

15,400

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください
(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, プレデザート, デザート)

Le Menu de l' Auberge de l' III

19,800

Le cocktail de crabe des neiges et de mangue, mousse de carottes parfumée à la verveine

Snow crab and mango cocktail with carrot and verbena mousse

タラバ蟹とマンゴーのカクテル ヴェルヴェンヌの香る人参のムース

Le foie gras poêlé, compote de pommes, cidre caramélisé, parfum de safran

Pan-fried foie gras with apple compote, caramelized cider and saffron

フランス産フォアグラポワレ 青林檎のコンポート
シードルのカラメリゼ サフラン風味

La lotte laquée, raviole à la langoustine et à la laitue, sauce épicée au lait de coco

*Lacquered lightly cooked monkfish with langoustine and lettuce ravioli,
and spiced coconut milk sauce*

鮫鱈のラッケ 手長海老とレタスのラヴィオリ ココナッツとエピスの香り

Le filet de chevreuil pané au sarrasin,
nouilles kaesknopfle au fromage blanc, champignons sautés

*Buckwheat-breaded fillet of venison with
cream cheese kaesknopfle noodles and sautéed mushrooms*

鳥取県産鹿ロース肉と蕎麦の実のパネ
アルザス風パスタと旬の茸のソテー

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデザート

Le dessert

Dessert

本日のデザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

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(コースのメイン料理と差し替え可能です)

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

(Le Menu de Saison Remplacer Replace 差し替え +3,300)

(Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +2,500)

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 (10%) et service (15%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included

Le Menu Haeberlin

25,300

Le homard mariné aux agrumes, salade de betteraves au vieux comté
Citrus-marinated lobster with beetroot and aged Comté salad
オマール海老のマリネ 柑橘の香り ビーツとコンテのサラダ

La soup de poule faisanne aux navets
Hen pheasant and turnip soup
フランス産キジと蕪のスープ

Le mérrou kue poêlé, champignons sautés, sauce matelote
Pan-fried kue grouper with sautéed mushrooms and matelotet sauce
長崎県産クエのポワレと旬の茸のソテー ソース・マトロート

La côte de veau rôtie au poivre,
jus aux truffes, paupiette à la laitue braisée et au lard
*Pan-fried veal rib with black pepper, truffes jus,
and a braised lettuce and pancetta paupiette*
仔牛ロース肉のロティ 黒胡椒風味 トリュフ風味のジュースソース
サラダ菜とパンチェッタのポーピエット

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le dessert
Dessert
本日のデザート

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

