

LE MENU D'ALSACE

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

La salade de tripes et de fèves au foie gras
Tripe and broad bean salad with foie gras
トリップと空豆のサラダ仕立て フォアグラ添え

L'escalope de sériole buri cuite doucement, chou chinois fondant,
sauce aux échalotes
*Lightly cooked escalope of buri amberjack with fondant Chinese leaf
and shallot sauce*
やさしく火を入れた鱈と白菜のフォンデュ ソース・エシャロット

Le jarret de veau braisé, sauce au poivre vert,
galette de riz aux raisins verts épicés
*Braised veal shank with green pepper sauce
and a galette of rice and spiced green raisins*
仔牛スネ肉のブレゼ お米とレーズンのガレット
ソース・ボワヴルヴェール

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La mousse au caramel, compote de kumquats,
glace au lait
*Caramel mousse with kumquat compote
and milk ice cream*
なめらかなキャラメルのみースと金柑のコンポート
牛乳のアイスを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

7,000

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*