

《 Lunch 》



H. Lauber

2011 Gewurztraminer - Réserve *Trimbach*
2009 Pouilly Fumé *Ladoucette*
2007 Les Menhirs *Alain Brumont*

LE MENU DÉBUT D'ÉTÉ

La salade d'artichauts et légumes de montagne
アーティーチョークのバリグールと山菜のサラダ
胡桃風味のマヨネーズソース

Le fritto-misto de légumes de montagne sakura-ebi,
mulsion de crusutasés
山菜と桜海老のフリット
クリュスタッセのエミュルッション

Le filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge et à l'oignons,
asperge verte et jeune légumes de saison
牛フィレ肉のロティー 赤ワインとオニオンのソース
グリーンアスパラガスと山菜のグリエ

La variations autour d' ananas, mousse au mascarpone,
gelée de rose, sauce à l'hibiscus
パイナップルのヴァリエーション
マスカルポーネのムースとバラのジュレ
ハイビスカスのソース

Le café
カフェ

Les mignardises
小菓子

《 Dinner 》



H. Laeber

2011 Gewurztraminer - Réserve *Trimbach*

2009 Pouilly Fumé *Ladoucette*

2009 Puligny Montrachet 1er Cru - Les Referts *Louis Jadot*

2007 Les Menhirs *Alain Brumont*

LE MENU DÉBUT D'ÉTÉ

La salade d'artichauts et légumes de montagne
アーティーチョークのバリグールと山菜のサラダ
胡桃風味のマヨネーズソース

Le fritto-misto de légumes de montagne sakura-ebi,
mulsion de crusutasés
山菜と桜海老のフリット
クリュスタッセのエミュルジョン

La rascasse poêlée, marinière de palourdes, épices d'orient
天然カサゴのポワレ アサリのマリニエール
東方スパイスの香り

Le filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge et à l'oignons,
asperge verte et jeune légumes de saison
牛フィレ肉のロティー 赤ワインとオニオンのソース
グリーンアスパラガスと山菜のグリエ

L'avant-dessert
プレデセール

La variations autour d' ananas, mousse au mascarpone,
gelée de rose, sauce à l'hibiscus
パイナップルのヴァリエーション
マスカルポーネのムースとバラのジュレ
ハイビスカスのソース

Le café
カフェ

Les mignardises
小菓子