

Le Menu de Saison

12,000

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

15,000

La salade de crabe des neiges, mousse de petits pois,
sauce aux crustacés parfumée à la menthe

Salad of snow crab with green peas mousse, crustacean and mint sauce

ズワイ蟹のサラダ仕立て グリーンピースのムース
ソース・クリュスタッセ ミント風味

Le foie gras poêlé, galette de patate douce, streusel au thé Earl-Grey

Pan-fried foie gras with sweet potato galette and an Earl Grey streusel

フランス産フォアグラのポワレ 薩摩芋のガレット 紅茶のシュトロイゼル

La daurade kinmedai poêlée, jus de coquillages au shiso, petit nem aux palourdes

Pan-fried kinmedai snapper, shellfish jus with shiso,

and a little spring roll with clams

金目鯛のポワレ 紫蘇の香るコキアージュのブイヨン 蛤のネム添え

La côte de porc rôtie, jus au cumin, ragoût de lentilles vertes du Puy aux truffes

Roast rib of pork with cumin jus and a truffled ragout of green Puy lentils

松阪豚背肉のロティー そのジュとクミンの香り トリュフとレンズ豆のラゲー

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデザート

Le galette des rois à la pomme, écume de sirop d'érable, glace à la vanille

Apple galette des rois with maple syrup foam and vanilla ice cream

リンゴのガレット・デ・ロワ メープルシロップのエスプーマ
ヴァニラアイスクリームと共に

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

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%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included

Le Menu Haeberlin

20,000

Le tartare de daurade au caviar Kaviari,
œuf poché croustillant, crème à la citronnelle
*Sea bream tartare with Kaviari caviar,
crispy poached egg and lemon grass cream*
天然真鯛のタルタルとキャビア レモングラスのクリームと
ポーチドエッグのクルスティヤン

Le ris de veau à la viennoise, légumes printaniers sautés au citron
Veal sweetbread Viennoise and sautéed spring vegetables with lemon
ブルターニュ産リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ
レモンの香る季節野菜のソテー

Le ragoût de homard aux morilles et aux asperges blanches, sauce au vin jaune
Lobster ragout with morel mushrooms, white asparagus and vin jaune sauce
オマール海老のラグー モリーユ茸とホワイトアスパラのフリカッセ
ソース・ヴァンジョーヌ

Le tournedos de pigeon au foie gras et à la truffe
Pigeon tournedos with foie gras and truffle
フランス産ピジョンとフォアグラ、トリュフのトルヌード

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le mille-feuille aux agrumes, meringue à la noix de coco,
sorbet aux agrumes
Citrus mille-feuille with coconut meringue and citrus sorbet
ココナッツメレンゲと柑橘フルーツのミルフィーユ
そのソルベと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子