

Le Menu d'Alsace

6,600

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, デザート, コーヒー, 小菓子)

Le Menu des Vosges

9,900

Le flan au foie gras et au thym, quenelle à la patate douce

Foie gras and thyme flan with sweet potato quenelle

フォアグラのフランとサツマイモのクネル

Le presskopf de sanglier, soupe de salsifis, galette au sarrasin

Wild boar Presskopf with salsify soup and a buckwheat pancake

鳥取県産猪のプレスコフ 西洋ゴボウのスープ そば粉のパンケーキ添え

Le cabillaud poché, étuvée de ciboule au xérès, zha cai, sauce à la laitance

Poached cod with soft roe sauce braised ciboule with sherry zha cai

真鱈のポシェ シェリーの香る下仁田ネギのエチュベ

ザーサイのアクセント 白子のソース

Le suprême de canard de Challans rôti, purée de chou rouge,

croquette de cuisse au pain d'épice, sauce aux figues

Roast supreme of Challans duck and gingerbread-spiced red cabbage purée

duck thigh croquette with fig sauce

シャラン鴨胸肉のロティと腿肉のクロケット パンデピス風味

赤キャベツのピューレ イチジクのソース

Le parfait au chocolat et aux bananes, noisettes caramélisé, tuil de cacao

Chocolate and banana parfait, hazelnuts caramel, cacao tuil

チョコレートとバナナのパルフェ キャラメルヘーゼルナッツ

カカオのチュイル

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・リルのスペシャルティ(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus

Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion

オマール海老のラゲー シャンピニオンと国産米のリゾット トリュフのエミュルジョン

Remplacer Replace 差し替え +3,300円

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

Remplacer Replace 差し替え +4,400円

(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 テーブルごとと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 d' Illhaeusern

13,200

Le flan au foie gras et au thym, quenelle à la patate douce
Foie gras and thyme flan with sweet potato quenelle
フォアグラのフランとサツマイモのクネル

Le presskopf de sanglier, soupe de salsifis, galette au sarrasin
Wild boar Presskopf with salsify soup and a buckwheat pancake
鳥取県産猪のプレスコフ 西洋ゴボウのスープ そば粉のパンケーキ添え

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'

L' entrecôte de bœuf rôti, boulangère et chutney de potimarron,
Braised Japanese ox cheek with potimarron, pumpkin boulangère and chutney
和牛ロース肉のロティ カボチャのブーランジェールとチャツネ

Le parfait au chocolat et aux bananes, noisettes caramélisé, tuil de cacao
Chocolate and banana parfait, hazelnuts caramel, cacao tuil
チョコレートとバナナのパルフェ キャラメルヘーゼルナッツ
カカオのチュイル

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

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
鮫鱈のラツケ 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
プレデセール

Le dessert
Dessert
本日のデザート

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子