

## Le Menu d'Alsace

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

5,000

## Le Menu des Vosges

7,500

Le flan aux racines et sa mousseline

*Root vegetable flan and mousseline*

いろいろな根菜のフランとそのムースリージュ

La ballotine d'omble chevalier et de congre, sauce au chou-fleur

*Ballotine of arctic char and conger eel with cauliflower sauce*

信州産大王イワナと穴子のバロティーヌ カリフラワーのソース

Le cabillaud et Saint-Jacques pochés à la Normandie, coulis de chrysanthème shungiku

*Poached cod and scallops à la Normandie with shungiku chrysanthemum coulis*

鱈とホタテ貝のポシェ ノルマンディー風 春菊のクーリー

Le suprême de canard rôti, sauce aux épices, purée de chou rouge, beignet de figue

*Roast supreme of duck with a spicy sauce, red cabbage purée and fig fritter*

鴨胸肉のロティー 赤キャベツのピューレ 無花果のベニエ ソース・エビス

La Chiboust au chocolat, glace à l'Armagnac

*Chocolate Chiboust with Armagnac ice cream*

ショコラのシブースト アルマニャックのアイスクリームを添えて

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 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 +2,500円

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles

*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 +3,500円

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

## Le Menu d'Ilhausem

Le flan aux racines et sa mousseline

*Root vegetable flan and mousseline*

いろいろな根菜のフランとそのムースリージュ

La ballotine d'omble chevalier et de congre, sauce au chou-fleur

*Ballotine of arctic char and conger eel with cauliflower sauce*

信州産大王イワナと穴子のバロティーヌ カリフラワーのソース

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'III

*Salmon soufflé, Auberge de l'III-style*

サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le chausson de bœuf et de foie gras, champignons à la bordelaise, sauce légère au vin rouge

*Beef and foie gras turnover with mushrooms à la Bordelaise and a light red wine sauce*

牛肉とフォアグラのショーズン 赤ワインの軽いソース シャンピニオンのソテー ボルドー風

La compote de poire, streusel au thé Earl-Grey, écume de sirop d'érable

*Pear compote with an Earl Grey streusel and maple syrup foam*

洋ナシのコンポートと紅茶のシュトロイゼル メープルシロップのエスプーマ

Le café / Les mignardises

*Coffee / Mignardises*

カフェ / 小菓子

10,000

## Le Menu de l'Auberge de l'III

Les variations autour du canard et du foie gras, accents de pomme

*Variations on a theme of duck and foie gras, with apple accents*

フランス産鴨とフォアグラのヴァリエーション 林檎のアクセント

La langoustine poêlée, cuisse de lapin, purée de carottes, bouillon japonais

*Pan-fried langoustine with rabbit thigh, carrot purée and Japanese bouillon*

ラングスティージュのポワレ ラバンの腿肉と人参のピューレ ブイヨン・ジャポネ

La daurade rôtie, ravioli au potiron et au crabe, sauce vin blanc parfumée aux oursins

*Roast sea bream with pumpkin and crab ravioli and white wine sauce with sea urchins*

真鯛のロースト カボチャと蟹のラヴィオリ 雲丹の香るソース・ヴァンプラン

Le filet mignon de veau poêlé, croustillant de ris de veau,

*purée de châtaignes parfumée à la vanille, petits oignons glacés*

*Pan-fried filet mignon of veal, crispy veal sweetbread,*

*chestnut purée tinged with vanilla and glazed pearl onions*

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ リ・ド・ヴォーのクルスティヤン

ヴァニラの香る栗のピューレ パールオニオンのグラッセ

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

Le Saint-Honoré aux figues, crème glacée aux noix

*Figs Saint-Honoré with walnut ice cream*

無花果のサントノーレ 胡桃のアイスクリーム添え

Le café / Les mignardises

*Coffee / Mignardises*

カフェ / 小菓子

15,000

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