

# LE MENU DES VOSGES

L'écume de choucroute accompagnée de mousse de poisson  
*Sauerkraut foam with fish mousse*  
シュークルートのエスプーマ ムース・ド・ポワソン

La quiche aux herbes et aux escargots, cappuccino de champignons  
*Herb and escargot quiche with mushroom cappuccino*  
ハーブとエスカルゴのキッシュ シャンピニオンのカプチーノ

L'isaki poêlé, ragoût d'artichauts et de tomates séchées, bouillon de légumes  
*Pan-fried isaki with artichoke and dried tomato ragout  
and vegetable bouillon*  
イサキのポワレ アーティチョークとドライトマトのラグー  
香味野菜のエッセンス

La piccata de côte de veau sur une mousse de polenta, fleur de courgette farcie au ris de veau  
*Veal rib piccata on a bed of polenta mousse, courgette flower stuffed with veal sweetbread*  
仔牛ロース肉のピカタ ポレンタのムース  
花ズッキーニとトリ・ド・ヴォーのファルシー

Le mille-feuille d'abricots confits, de pain d'épice et de glace au miel, sauce aux amandes amères  
*Confit apricot, gingerbread and honey ice cream mille-feuille with a bitter almond sauce*  
アプリコットのコンフィ、蜂蜜のアイスクリームとパンデピスの  
ミルフィーユ仕立て アーモンドの香るソースを添えて

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

**7,500**

《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**

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus  
*Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion*  
オマール海老のラグー 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ション  
(差し替え+2,500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  
(差し替え+3,500円)

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