

Le Menu d'Alsace

5,000

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, デザート, コーヒー, 小菓子)

Le Menu des Vosges

7,500

Les gnocchi de potiron, mousse de marrons, chips de patate douce violette

Pumpkin gnocchi with chestnut mousse and purple sweet potato crisps

栗のムースと南瓜のニョッキ 紫芋のチップス

Le suprême de canard de Challans fumé, salade de céleri-rave,

lentilles vertes du Puy, coulis de betterave

Smoked supreme of Challans duck on a bed of celeriac salad,

with green Puy lentils and beetroot coulis

シャラン産鴨胸肉の燻製と根セロリのサラダ ピュイ産レンズ豆 ビーツのクーリー

Le filet de Saint-Pierre meunière, champignons sautés, ail confit, parfum de citron vert kabosu

Fillet of John Dory meunière with sautéed mushrooms, confit garlic and a hint of kabosu lime

的鯛のムニエル シャンピニオンのソテーとニンニクのコンフィ かぼすの香り

La côte de porc Matsusaka cuite doucement, aubergine rôtie au gingembre, émulsion de foie gras

Lightly cooked Matsusaka pork rib with ginger-roast aubergine, and foie gras emulsion

低温キュイした松阪豚ロース肉と生姜の香る茄子のロティ フォアグラのエミュルーション

La compote de poire au gratin, glace au caramel

Pear compote au gratin with caramel ice cream

軽くグラティネした洋ナシのコンポート キャラメルのアイスクリームと共に

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ーション

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' Illhaeusern

10,000

Les gnocchi de potiron, mousse de marrons, chips de patate douce violette
Pumpkin gnocchi with chestnut mousse and purple sweet potato crisps
栗のムースと南瓜のニョッキ 紫芋のチップス

Le suprême de canard de Challans fumé, salade de céleri-rave,
lentilles vertes du Puy, coulis de betterave
*Smoked supreme of Challans duck on a bed of celeriac salad,
with green Puy lentils and beetroot coulis*
シャラン産鴨胸肉の燻製と根セロリのサラダ ピュイ産レンズ豆 ビーツのクーリー

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'III
Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

La lasagne au bœuf et au foie gras, légumes du moment
Beef and foie gras lasagne with seasonal vegetables
赤ワインで軟らかく煮込んだ牛肉とフォアグラのラザニア 温野菜を添えて

La compote de poire au gratin, glace au caramel
Pear compote au gratin with caramel ice cream
軽くグラティネした洋ナシのコンポート キャラメルのアイスクリームと共に

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

Le Menu de l' Auberge de l' III

15,000

La salade de poireaux à la chair de crabe des neiges
Leek and snow crab salad
ポワローとズワイ蟹のサラダ仕立て

Le foie gras de canard poêlé aux pommes et aux coings
Pan-fried foie gras with apple and quince purées
フランス産フォアグラのポワレ 林檎と花梨の2種のピューレ添え

Le filet de mérou poêlé, velouté de cresson, ravioli aux cuisses de grenouilles et aux épinards
Pan-fried fillet of grouper with watercress velouté and frog's leg and spinach ravioli
ハタのポワレ グルヌイユとほうれん草のラヴィオリ クレソンのヴェルーテ仕立て

— spécialité de l' Auberge de l' III —

Les noisettes de chevreuil, compote de fruits de saison, spätzle
— an Auberge de l' III speciality —
Venison noisettes with seasonal fruit compote and spätzle
《オーベルジュ・ドリルのスペシャリテ》
狩猟鹿背肉のポワレ 季節の果実のコンポートとスペッツレ

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

L' éclair aux marrons et au chocolat amer, style Mont-Blanc
Chestnut and dark chocolate éclair, Mont-Blanc-style
マロンクリームとビターチョコレートのエクレア モンブラン仕立て

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