

Le Menu d'Alsace

7,700

La tartelette au maquereau et aux crevettes ama-ebi, champignons de saison marinés

Mackerel and ama-ebi prawn tart with marinated seasonal mushrooms

金華鯖と甘海老のタルトレット

茸のマリネと共に

Le chaud-froid de poulet au chou chinois, sauce foie de volaille, shungiku

Chaud-froid of chicken and Chinese leaf with chicken liver sauce and shungiku

名古屋コーチンと白菜のショーフロワ

ソース・フォア・ド・ヴォライユ 春菊のアクセント

La daurade kinmedai en ses écailles,

potagère de navets légèrement fumée, flan aux œufs de crabe, poutargue

Kinmedai snapper in its scales with a lightly smoked turnip potagère,

crab roe flan and bottarga

金目鯛の鱗焼き 軽く燻製をかけた蕪のポタジェール

蟹味噌のフランとカラスミ

Le vacherin au muscat shine et au marc, gelée de vin blanc

Shine Muscat and marc vacherin with white wine jelly

シャインマスカットとマール酒のヴァンシュラン

白ワインのジュレ

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

11,000

La tartelette au maquereau et aux crevettes ama-ebi, champignons de saison marinés

Mackerel and ama-ebi prawn tart with marinated seasonal mushrooms

金華鯖と甘海老のタルトレット

茸のマリネと共に

Le chaud-froid de poulet au chou chinois, sauce foie de volaille, shungiku

Chaud-froid of chicken and Chinese leaf with chicken liver sauce and shungiku

名古屋コーチンと白菜のショーフロワ

ソース・フォア・ド・ヴォライユ 春菊のアクセント

La daurade kinmedai en ses écailles,

potagère de navets légèrement fumée, flan aux œufs de crabe, poutargue

Kinmedai snapper in its scales with a lightly smoked turnip potagère,

crab roe flan and bottarga

金目鯛の鱗焼き 軽く燻製をかけた蕪のポタジェール

蟹味噌のフランとカラスミ

Le suprême de canard rôti, laqué au miel épicé,

feuilleté aux pommes fruit et aux trompettes, sauce Calvados

Roast supreme of duck lacquered with spiced honey, served with

apple and trumpet mushroom feuilleté and Calvados sauce

青森県産津軽鴨のロティ 蜂蜜とエピスのラケ

林檎とトランベット茸のフィユテ ソース・カルヴァドス

Le vacherin au muscat shine et au marc, gelée de vin blanc

Shine Muscat and marc vacherin with white wine jelly

シャインマスカットとマール酒のヴァンシュラン

白ワインのジュレ

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 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ジョン

Remplacer Replace 差し替え +4,400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 +5,500円

(Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +4,400)

Le Menu d' Illhaeusern

14,300

La tartelette au maquereau et aux crevettes ama-ebi, champignons de saison marinés

Mackerel and ama-ebi prawn tart with marinated seasonal mushrooms

金華鯖と甘海老のタルトレット

茸のマリネと共に

Le chaud-froid de poulet au chou chinois, sauce foie de volaille, shungiku

Chaud-froid of chicken and Chinese leaf with chicken liver sauce and shungiku

名古屋コーチンと白菜のショーフロワ

ソース・フォア・ド・ヴォライユ 春菊のアクセント

Le turbot meunière,

frites de taro, purée de cèpes, sauce béarnaise aux oursins

Turbot meunière with taro fries, cep mushroom purée

and a sea urchin Béarnaise sauce

天然平目のムニエル 海老芋のフリットとセップ茸のピューレ

雲丹香るソース・ベアルネーズ

L' assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"

"Every Part of a Pig is Good to Eat" platter, sauerkraut-style

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

いろいろな部位を使った松坂豚の一皿<スタイルシュークルート>

Le vacherin au muscat shine et au marc, gelée de vin blanc

Shine Muscat and marc vacherin with white wine jelly

シャインマスカットとマール酒のヴァシュラン

白ワインのジュレ

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

22,000

Les crevettes botanebi cuites et crues, parfumées à la pêche et à la verveine

Cooked and fresh botan-ebi prawns with a hint of peach and verbena

ボタン海老のタルタルとポワレ

白桃とヴェルヴェンヌの香り

La terrine de foie gras d' oie, souvenirs du Japon

Goose foie gras terrine - memories of Japan

鵞鳥のテリーヌフォアグラ 日本のスタイルで、、、

La daurade kinmedai et saindoux salé à la vapeur,

purée de fenouil, lamelles de tomate fruit

Steamed kinmedai snapper and salted lard with

fennel purée and finely sliced fruit tomato

金目鯛と塩漬けラルドのヴァプール

フヌイユのピューレとフルーツマトのラメル

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,

fleischschnaka de ses cuisses au citron confit, purée de carottes aux épices

Roast supreme of pigeon with pigeon thigh and confit lemon Fleischschnaka,

and spiced carrot purée

ランド産仔鳩胸肉のロティー エピスの香るキャロットのピューレ

シトロンコンフィと腿肉のフライシュナカ

L' avant-dessert

Pre-dessert

ブレデセール

Le melon et mousse de nougat de Montélimar à la provençale

Melon with Montélimar nougat mousse, Provençal-style

赤肉メロンとヌガーモンテリマール プロヴァンス風

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 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%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included