

Le Menu d'Alsace

7,700

La mousse de crabe et de petits pois au vinaigre balsamique blanc,
rémoulade de céleri-rave au corail de crabe
*Crab and green pea mousse with white balsamic vinegar
and a celeriac and crab coral remoulade*
ズワイ蟹とグリーンピースのムース ホワイトバルサミコ 根セロリと蟹味噌のレムラード

La matelote d'omble chevalier de Shinshu aux algues,
choucroute, calamars luciole
*Shinshu arctic char and seaweed matelote,
sauerkraut and firefly squid*
信州大イワナと海苔のマトロート シュークルート風味 ホタルイカと共に

Le hexagramme ainame poêlé,
galette de fenouil et de pommes de terre, soupe de poisson
*Pan-fried ainame greenling with fennel and potato galette
and soupe de poisson sauce*
アイナメのポワレ フヌイユとジャガイモのガレット 濃厚なスープ・ド・ポワソンのソース

La tarte au mascarpone et à la mangue, sauce hibiscus, sorbet au yaourt
Mascarpone and mango tart with hibiscus sauce and yoghurt sorbet
マスカルポーネとマンゴーのタルト ハイビスカスのソース ヨーグルトのソルベを添えて

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

Le Menu des Vosges

11,000

La mousse de crabe et de petits pois au vinaigre balsamique blanc,
rémoulade de céleri-rave au corail de crabe
*Crab and green pea mousse with white balsamic vinegar
and a celeriac and crab coral remoulade*
ズワイ蟹とグリーンピースのムース ホワイトバルサミコ 根セロリと蟹味噌のレムラード

La matelote d'omble chevalier de Shinshu aux algues,
choucroute, calamars luciole
*Shinshu arctic char and seaweed matelote,
sauerkraut and firefly squid*
信州大イワナと海苔のマトロート シュークルート風味 ホタルイカと共に

Le hexagramme ainame poêlé,
galette de fenouil et de pommes de terre, soupe de poisson
*Pan-fried ainame greenling with fennel and potato galette
and soupe de poisson sauce*
アイナメのポワレ フヌイユとジャガイモのガレット 濃厚なスープ・ド・ポワソンのソース

Le rôti de porc Matsuzaka, cassoulet de langue de porc et de haricots blancs,
endives à l'orange, sauce Grand Marnier
*Roast Matsuzaka pork with pork tongue and white kidney bean cassoulet,
endives with a hint of orange, and Grand Marnier sauce*
松阪ポークロース肉のロティ 豚タンと白インゲン豆のカスレ風
オレンジ風味のアンディーブ ソース・グランマルニエ

La tarte au mascarpone et à la mangue, sauce hibiscus, sorbet au yaourt
Mascarpone and mango tart with hibiscus sauce and yoghurt sorbet
マスカルポーネとマンゴーのタルト ハイビスカスのソース ヨーグルトのソルベを添えて

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ツション

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)

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

Le Menu d' Illhaeusern

14,300

La mousse de crabe et de petits pois au vinaigre balsamique blanc,
rémoulade de céleri-rave au corail de crabe
*Crab and green pea mousse with white balsamic vinegar
and a celeriac and crab coral remoulade*
ズワイ蟹とグリーンピースのムース ホワイトバルサミコ 根セロリと蟹味噌のレムラード

La salade tiède d' asperges blanches à l' œuf poché, crème de morilles
Warm salad of white asparagus with poached egg and morel cream sauce
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリール

Le hexagramme ainame poêlé,
galette de fenouil et de pommes de terre, soupe de poisson
*Pan-fried ainame greenling with fennel and potato galette
and soupe de poisson sauce*
アイナメのポワレ フヌイユとジャガイモのガレット 濃厚なスープ・ド・ポワソンのソース

Le filet de bœuf rôti, asperges vertes à l' étuvée,
croustillant de queue de bœuf et de légumes, sauce cognac à l' ail
*Roast fillet of beef with braised green asparagus, oxtail and vegetable croustillant
and a brandy and garlic sauce*
牛フィレ肉のロティ グリーンアスパラガスのエチューベ
牛テールと野菜のクリスティアン ニンニク風味のソース・コニャック

La tarte au mascarpone et à la mangue, sauce hibiscus, sorbet au yaourt
Mascarpone and mango tart with hibiscus sauce and yoghurt sorbet
マスカルポーネとマンゴーのタルト ハイビスカスのソース ヨーグルトのソルベを添えて

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

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

22,000

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l' aimait mon père Paul Haeberlin
pickles de légumes de saison
Paul Haeberlin's four-meat pie, with pickled seasonal vegetables
'ポール・エーベルランシェフ' のパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

Les ailes de poulet farcies, asperges vertes, sauce au vin jaune aux morilles, petits pois
*Stuffed chicken wings with green asparagus,
vin jaune sauce with morels, and green peas*
名古屋コーチン手羽先のファルシー 北海道産のグリーンアスパラガス
モリール茸のソース・ヴァンジョーヌとブチボワ

La sole rôtie, artichauts de différentes façons, sauce barigoule
Roast sole with artichokes prepared in various ways, and barigoule sauce
黒舌のロティー アーティチョークをいろいろな調理法で
ソース・バリグール

Le filet d' agneau en habit vert accompagné de pommes de terre cuites
et parfumées aux olives noires et au thym façon vallée de Munster
*Fillet of lamb in a green coat, served with potatoes cooked with
black olives and thyme, Munster Valley-style*
ロゼール産仔羊のアビヴェール風とそのジュー
アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

La pavlova à la rhubarbe et herbes fraîches
Pavlova with rhubarb and fresh herbs
ルバーブとフレッシュハーブのパヴロワ

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