

# Le Menu d'Alsace

Le tarte aux sardines marinées et oeufs de hareng fumé  
et velouté froid d'aubergine d'automne  
鰯のマリネとランプフィッシュのタルト  
秋茄子のヴルーテ

Le confit de saumon, salade de lentilles verte du Puy  
sabayon au Gewürztraminer  
タスマニアサーモンのコンフィー ピュイ産レンズ豆のサラダ添え  
ゲヴェルツトラミネルのサバイヨン

Le feuilleté de boeuf farce, deux champignons frits  
raisins marinés et grains de couge, soupe de potimarron  
国産牛肉のパイ包み 博多すぎたけと黄金タモギ茸のフリット  
レッドグローブのマリネ カボチャのスープ添え

Le goût de l'automne au chou, consommé de jambon  
秋の味覚のキャベツ包み 金華ハムのコンソメ

L'avant-dessert  
プレデセール

La mousse de pomme verte façon tarte aux pommes  
glace masala chai  
青林檎のムースタルト見立て  
マサラチャイのアイスクリーム

Les mignardises  
小菓子

4,500 消費税・サービス料 13%別  
5,593 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)  
テーブルごとに同じメニューをお選びください

# Le Menu des Vosges

Le tarte aux sardines marinées et oeufs de hareng fumé  
et velouté froid d'aubergine d'automne

鰯のマリネとランプフィッシュのタルト  
秋茄子のヴルーテ

Le confit de saumon, salade de lentilles verte du Puy  
sabayon au Gewürztraminer

タスマニアサーモンのコンフィー ピュイ産レンズ豆のサラダ添え  
ゲヴェルツトラミネルのサバイヨン

Le feuilleté de boeuf farce, deux champignons frits  
raisins marinés et grains de couge, soupe de potimarron

国産牛肉のパイ包み 博多すぎたけと黄金タモギ茸のフリット  
レッドグローブのマリネ カボチャのスープ添え

Le filet sawara rôti, purée de pomme de terre aux cèpes  
condiments pécoros et cèpes confit, sauce jus d'oignons

伊勢湾産鱈のロティエ セップ茸とジャガイモのピューレ  
ペコロスとセップ茸のコンフィーのコンディメント ソース・オニオン

La poussin poché à la crème, sauce suprême,  
chimaki de palourdes hamaguri et de crevettes séchées à l'occidentale

フランス産雛鶏のポッシュェ ア・ラ・クレーム  
ソース・シュプレーム 蛤と干し海老の洋風チマキ添え

L'avant-dessert

プレデセール

La gelée de raisin alsacien l'Auberge de l'III

アルザスの白葡萄に見立てた3種のジュレ  
アルザスワインの香るアイスクリームとブレッツェル添え

Les mignardises

小菓子

7,500 消費税・サービス料 13%別

9,322 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください