

# Le Menu d'Alsace

Les calamars et palourdes hamaguri marinés, écume de fleur de colza  
紋甲イカとハマグリのマリネ 菜の花のエスプーマ 春の訪れ

Le croustillant de crevettes,  
pousse de bambou sautée, mousse de lait au bacon  
海老のクルスティヤンと筍のソテー ベーコンと牛乳の泡

La ballotine de daurade et de Saint-Jacques,  
tapnade d'asperges vertes, sauce au vin blanc  
真鯛と帆立貝のバロティエヌ グリーンアスパラガスのタップナード  
ソース・ヴァンプラン

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi  
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

Le strudel aux bleuets, glace au petit lait  
ブルーベリーのシュトウルーデル ホエーのアイスクリーム

Les mignardises  
小菓子

5,000 消費税・サービス料 13%別

6,215 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

Les calamars et palourdes hamaguri marinés, écume de fleur de colza  
紋甲イカとハマグリのマリネ 菜の花のエスプーマ 春の訪れ

Le croustillant de crevettes,  
pousse de bambou sautée, mousse de lait au bacon  
海老のクルスティヤンと筍のソテー ベーコンと牛乳の泡

La lotte meunière à la tomate, broccoli sauté,  
beurre blanc aux oursins, purée de pommes de terre au foie de lotte  
鮫鱈のムニエル トマトパウダーのパネ ブロッコリのソテー  
雲丹のブル・ブラン 鮫肝とジャガイモのピューレ添え

Le filet de porc grillé sur charbon de bois,  
sauce au vin rouge, garniture de fèves aux trois cuissons différentes  
渥美豚ロースの炭焼き 赤ワインソース  
そら豆のガルニチュール 3種類の調理法で

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi  
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

La pavlova à l'orange hassaku, hommage au Socata  
八朔のパブロバ ソカタのオマージュ

Les mignardises

小菓子

8,000 消費税・サービス料 13%別

9,944 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