

Le Menu d'Alsace

Le tartare de fleurs de colza, calmars et sériole
gelée de balsamique blanc et miel, écume d'oignon
菜の花とヤリイカとブリのタルタル
バルサミコブランとミエルのジュレ 新玉ねぎのエキューム
雪解けをイメージして…

La crevettes kuruma-ebi mi-cuites,
sauce à la vinaigrette aux Saint-Jacques et au dekopon
purée de chou-fleur et d'ail des ours
車海老のミキュイ 帆立貝とデコポンのソース・ヴィネグレット
カリフラワーと行者ニンニクのピューレ

Le pithivie au ragoût de bœuf et mousse de volaille
2 sortes de purée de carotte
牛肉の煮込みと鶏胸肉のムースのピチヴィエ
2種類のニンジンピューレ

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ 柚子風味

Le pastia aux pommes, glace aux épices
林檎のパスティア エピスのアイスクリーム

Les mignardises
小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別

6,836 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 tartare de fleurs de colza, calmars et sériole
gelée de balsamique blanc et miel, écume d'oignon
菜の花とヤリイカとブリのタルタル
バルサミコブランとミエルのジュレ 新玉ねぎのエキューム

La crevettes kuruma-ebi mi-cuites, purée de chou-fleur et d'ail des ours
sauce à la vinaigrette aux Saint-Jacques et au dekopon
車海老のミキュイ 帆立貝とデコポンのソース・ヴィネグレット
カリフラワーと行者ニンニクのピューレ

La rascasse mame-kinki poêlée,
sauce hollandaise au vadouvan, purée de broccoli, feuille de riz frite
豆キンキのポワレ ヴァドゥーヴァンの香るオランダーズソース
ブロッコリのピューレ ライスペーパーのフリット

Le roti de porc, ragoût de palourdes, champignons et céleri-rave
sauce chasseur, émulsion au romarin
渥美豚ロースのロティ 蛤、椎茸、エリンギ茸、根セロリのラグー
ソース・シャスール ローズマリーの泡

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ柚子風味

La bouchée de Hassaku, sauce au citron et chocolat blanc
八朔のブッシュェ レモンとホワイトチョコレートのソース

Les mignardises

小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 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 de l'Auberge de l'III

Le sérieole buri fumée,
orange hassaku et brocoli, salade de radis, espuma aux amandes
伊勢産鰯の燻製、八朔とブロッコリ
ラディッシュのサラダ アーモンドのエスプマ

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haebelin
pickles de légumes de saison
あいち鴨、名古屋コーチン、フォアグラのパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

Le rouleau de cabillaud à la poutargue, boutons de shiso,
Saint-Jacques meunière, chou-fleur sauté, sauce crème de vin jaune
真鱈とカラスミのルーロー 帆立のムニエルとカリフラワーのソテー
ソース・クレームヴァンジョーヌ 穂紫蘇添え

L'épaule de bœuf Wagyu braisée et l'entrecôte pochée, façon Auberge de l'III
和牛肩ロースの煮込みとロース肉のポシェ オーベルジュドリル風

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ柚子風味

Le tiramisu aux fraises et aux feuilles de shiso
苺のティラミス 大葉のアクセント

Les mignardises
小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 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