

Le Menu d'Alsace

Le saumon confit, salade de lentilles vertes du Puy,
sabayon au Crémant d'Alsace

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
クレマンダルザスのサバイヨン

Le croustillant de laitance de cabillaud et de pommes de terre
sauce aux choux-fleurs aromatisée au xérès, navets rôtis, parfum de fromage bleu
鱈の白子とジャガイモのクルスティヤン ブルチーズのアクセント
シェリー酒の香るカリフラワーのソースとロティー

Le bar en croute, navets rouges et blancs
sauce au vin blanc aux algues vertes parfumée au yuzu
天然鱈のパイ包み 赤蕪と白蕪
アオサ海苔のソース・ヴァンプラン 柚子の香り

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

Le mandarine à la Vacherin parfumée au Suze
マンダリンのヴァシュラン仕立てスーズのアクセント

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 saumon confit, salade de lentilles vertes du Puy,
sabayon au Crémant d'Alsace

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
クレマンダルザスのサバイヨン

Le croustillant de laitance de cabillaud et de pommes de terre
sauce aux choux-fleurs aromatisée au xérès, navets rôtis, parfum de fromage bleu
鰯の白子とジャガイモのクルスティヤン ブルチーズのアクセント
シェリー酒の香るカリフラワーのソースとロティー

La lotte en croûte au beurre Café de Paris,
risotto au foie de lotte, au brocoli et au citron, écume de romarin
鯛のロティ カフェ・ド・パリのクルート
鯛肝とブロッコリ、シトロンのリゾット ローズマリーの泡

Le porc Matsuzaka grillé au charbon de bois, sauce au vin rouge et d'ail noir
fondant de radis noir et poireau Nobunaga à la crème
松坂ポークの炭火焼き 赤ワインソース 黒ニンニクのアクセント
黒大根のフォンダンと信長葱のアラクレーム

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

Le craquant aux fraises d'Aichi, parfum aux herbes
愛知県産いちごのクラカン ハーブの香り

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'Ill

La moïsaïque d'espadon, brocoli et ail noir, crevette mante ajillo
メカジキとハーブのモザイク仕立て
ブロッコリと黒ニンニクのタルト 愛知県特産蝦蛄のアヒージョ

La noix de Saint-Jacques, au tapioca et wasabi,
sauce au sake et onfit d'algue nori
海苔のコンフィをサンドした帆立貝のポワレとタピオカ
山葵香るソース・ヴァンブラン

Le filet de St-pierre, quenelles de potimarron, carotte glacée
et sauce parfumée au genièvre
ジエニエーブル香る的鯛のソテー
カボチャのクネルと人参のグラッセ モンサンミシェルムール貝

Le filet mignon de veau, pain perdu aux champignons
イタリア産仔牛フィレ肉のポワレ 茅のパンペルデュ

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

La poire rôtie au caramel vanillé, éclats d'amandes caramélisées
et glace à la chicorée confite
洋梨のカラメルとヴァニラのロティ アマンドのカラメリゼ
シコレのアイスクリーム

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