

Le Menu d'Ilhausearn

Les calamars et palourdes marinés à l'espuma 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 feuilleté d'asperges blanches aux œuf poché, sauce crème de morille
フランス産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・モリーユ

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 queue de bœuf farcie braisée au vin rouge,
chou printanier à l'étuvée, ail à la crème
赤ワインで煮込んだ牛テールのファルス
春キャベツのエチュベ ニンニクのア・ラ・クレーム

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 ソカタのオマーージュ

Les mignardises

小菓子

11,000 消費税・サービス料 13%別

13,673 消費税・サービス料 13%込

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

テーブルごとと同じメニューをお選びください

Le Menu de l'Auberge de l'III

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haeblerlin
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

Les Saint-Jacques sautées en croûte de poutargue,
flan au fenouil, crème au vin jaune

帆立貝のソテー カラスミのクルート
sól farm さんのフヌイユのフラン ヴァンジョーヌのア・ラ・クレーム

Le filet de bar poêlé, sauce au vin rouge
ragoût d'escargots, de bulots et de champignons

ヒラスズキのポワレ 赤ワインソース
エスカルゴ、ツブ貝、アワビ茸のラグー

Le filet d'agneau de Sisteron rôti, croustillant de carottes et de polenta
シストロン産仔羊のロティ 人参とポレンタのクルスティヤン

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

La mousse de mandarine et la madeleine au chocolat, hommage à l'orangette

マンダリンのムースとマドレーヌショコラ
オレンジットへのオマージュ

Les mignardises

小菓子

16,000 消費税・サービス料 13%別

19,888 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 Haerberlin

La compression de foie gras de canard au kaki,
gelée de Sauternes, brioche aux noisettes
フォアグラと楓果園あんぽ柿のコンプレッション
ソーテルヌのジュレ ヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Le homard bleu sauté au beurre, sauce au vin jaune,
ragoût d'asperges blanches et de morilles
オマールブルーのバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のラグー

La mousse de cabillaud à la truffe noire, poireaux grillés,
fondant de pommes de terre, deux sauces aux truffes
真鱈と黒トリュフのムース 焼き葱の香り
ジャガイモのフォンダン 2種のソース・トリュフ

L'entrecôte de bœuf Wagyu rôtie, huîtres et jambon cru à la vapeur,
tarte au pied de porc, sauce Café de Paris
和牛ロースのロティ 牡蠣と生ハムのヴァプーブル
豚足のタルト ソース・カフェドパリ

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 mousse de mandarine et la madeleine au chocolat, hommage à l'orangette
マンダリンのムースとマドレーヌショコラ
オレンジットへのオマージュ

Les mignardises

小菓子

21,000 消費税・サービス料 13%別

26,103 消費税・サービス料 13%込

※ご予約にてご用意をさせていただきます

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Le Menu

シェフおまかせコース

アルザス本店のスペシャリテ、季節の食材をお楽しみいただく
シェフお勧めのコースです

※ご予約にてご用意をさせていただきます

26,000 消費税・サービス料 13%別

32,318 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