

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エ

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
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エ

Le filet de daurade pochée, sauce au chou-fleur et au vin blanc
beignets de palourdes et de shungiku
真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース
蛤と春菊のベニエ

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

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

pickles de légumes de saison

テリーヌフォアグラ、あいち鴨と名古屋コーチンの

パテ・アンクルート 季節野菜のピクルス添え

La mousse de crevettes et pieds de porc à l'estragon

bouillon thaï et émulsion de coco

豚足のラメルと海老のムース エストラゴンの香り

タイ風味のブイヨンとココナッツの泡

La daurade kinmedai, calamars lucioles et légumes de saison parfumés au safran

cuits au four recouverts de papier

サフラン香る金目鯛、蛸烏賊と季節野菜の紙包みオープン焼き

クルトンとアイヨリ添え

Le filet d'agneau rôti de Sisteron, haricots blancs et citron confit

シストロン産仔羊のロティ 白いんげん豆とシトロコンフィ

La compote et gelée de kiwis, blanc-manger

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 compote de kumquats et flan au thé, sauce à la bergamote

金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

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