

Le Menu d'Alsace

La bonite marinée, huile et glace au katsuobushi Classique

— hommage à Kinshichi Shoten —

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le velouté de pois gourmands, légumes de saison,

bonbons de parmesan, croustillant de crevettes et de pancetta

スナップえんどうのヴルーテ 季節野菜とパルメザンのボンボン

車エビとパンチェッタのクルスティヤン

L'écaillée de daurade itoyori,

choucroute, saucisse aux palourdes asari, sauce vin blanc, accents de cumin

イトヨリ鯛のエカイエ シュークルートと浅利のソシソン

ソースヴァンブラン クミンのアクセント

Le blanc-manger au litchi, glace à l'amazake

ライチのブランマンジェと甘酒のアイスクリーム

Le nougat glacé aux abricots, façon Auberge de l'Ill

ヌガーグラッセ アプリコットと共に

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

La bonite marinée, huile et glace au katsuobushi Classique

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le velouté de pois gourmands, légumes de saison,

bonbons de parmesan, croustillant de crevettes et de pancetta
スナップえんどうのヴルーテ 季節野菜とパルメザンのボンボン
車エビとパンチェッタのクルスティヤン

L'omble iwana poché, crème au Gewürztraminer,

minestrone aux légumes printaniers, moules et citron vert confit
大王岩魚のポシェ ゲヴェルツトラミネールのア・ラ・クレーム
春野菜とムール貝、ライムコンフィのミネストローネ風

L'assiette de lapin, son jus,

maultasche d'aubergine à la lavande, salade de cresson et de radis
イタリア産ラパンの一皿 ラベンダー香るナスのムターシャ
クレソンとラディッシュのサラダ

Le blanc-manger au litchi, glace à l'amazake

ライチのブランマンジェと甘酒のアイスクリーム

Les œufs à la neige au jasmin, sorbet aux herbes, sauce au melon rouge

ジャスミンのウフ ア・ラ・ネージュ
ハーブのソルベと赤肉メロンソース

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 compression de foie gras et de rhubarbe, parfum de framboise
accents de framboise et de mascarpone
sol-farm さんのルバーブと鴨のフォアグラのコンプレッション
フランボワーズとマスカルポーネのアクセント

Le boudin de homard, sauce bisque légère,
confit de lapin, pickles à la moutarde
カナダ産オマール海老のブーダン 軽く仕上げたソース・ビスク
ラパンのコンフィとマスタードのピクルス

L'ainame poêlé, asperges vertes aux feuilles d'ail,
soubise crémeuse au vin jaune et aux morilles fraîches
アイナメのポワレ ニンニクの葉の香るグリーンアスパラガス
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョーヌのスービーズ

Le filet mignon de veau à la provençale, variations sur les artichauts
ブルターニュ産仔牛フィレ肉 南仏風
アーティチョークのヴァリエーション

Le blanc-manger au litchi et glace à l'amazake
ライチのブランマンジェと甘酒のアイスクリーム

Le tout l'esprit de la profiterole, à la mangue, vanille et notre chocolat
ショコラ、ヴァニユ、マンゴーのプロフィットロール

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)

テーブルごとと同じメニューをお選びください