

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
7,000 (総額 8,855)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth
Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents
レモングラスでマリネしたアオリイカのガスパッチョ仕立て
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
エピスを纏った鯉の薫焼き クレープ生地で巻いたバリゲールのムース
茗荷とトレビスのキャラメリゼ
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,
braised leeks and a green apple and lemon rouille*
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,
Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

10,000 (総額 12,650)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth
Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents
レモングラスでマリネしたアオリイカのガスパッチョ仕立て
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
エピスを纏った鯉の薫焼き クレープ生地で巻いたバリゲールのムース
茗荷とトレビスのキャラメリゼ
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,
braised leeks and a green apple and lemon rouille*
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le suprême de pintade d'Iwate rôti, ballotine de cuisse au foie gras,
piments Manganji sautés, sauce suprême parfumée au foie gras, jus au vinaigre balsamique
*Roast supreme of Iwate Guinea fowl with a Guinea fowl thigh and foie gras ballotine,
sautéed Manganji peppers,
suprême sauce flavoured with foie gras, and balsamic vinegar jus*
岩手県産ホロホロ鳥胸肉のロティ 腿肉とフォアグラのパロティーヌ
万願寺唐辛子のソテー
フォアグラ香るソース・シュブレードムとバルサミコのジュ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,
Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Le poulpe mariné, mousse d' artichaut,
salade de couscous à la mozzarella, gelée et consommé glacé de tomate
*Marinated octopus with artichoke mousse, couscous and mozzarella salad,
and tomato jelly and chilled consommé*
水蛸のマリネとアーティチョークのムース
モッツアレラチーズとクスクスのサラダ
トマトのジュレと冷たいコンソメ

La friture et croustillant d' ayu de Tenryu,
ragoût de melon d' hiver, bisque d' ayu, coulis de concombre à la menthe
*Fried Tenryu ayu with ayu croustillant, winter melon ragout,
ayu bisque, and mint and cucumber coulis*
天龍魷のフリットと魷のクリスティアン 冬瓜のラゲー
魷のビスクと胡瓜とミントのクーリ

Le mérou rôti, fleurs de courgette farcies aux fruits de mer,
salpicon et consommé de poisson limpide
*Roast grouper, courgette flowers stuffed with seafood,
salpicon and clear fish soup*
真ハタのロースト 花ズッキーニと魚介のファルシー
サルピコンとクリアなスープ・ド・ポワソン

Le rôti d' agneau d' Irlande et ris d' agneau en habit vert, girolles marinées,
purée d' edamame et d' amandes, turban de spaghetti, sauce Robert et crème de citron
*Roast Irish lamb and lamb sweetbreads in a green coat
with edamame and almond purée,*
marinated girolles, a spaghetti turban, Robert sauce and crème de citron
アイルランド産仔羊とリ・ド・アニューのロティ<アビヴェール>
枝豆とアーモンドのピューレ ジョール茸のマリネ ターバン仕立て
ソース・ロベールとクレーム・ド・シトロン

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le pain perdu grand luxe à l' ananas mariné et son verre de piña colada
Luxury French toast with marinated pineapple and a glass of piña colada
パイナップルのマリネとグラスピニャコラーダ パンペルデュと共に

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Spécialité de l' Auberge de l' III

Auberge de l' III speciality

オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l' émulsion de truffes et son jus
Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion
オマール海老のラゲー シャンピニオンと国産米のリゾット トリュフのエミュルション
Remplacer Replace 差し替え +3,500円 (総額4,428円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes

Pie of beef tenderloin and foie gras, truffes

特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

Remplacer Replace 差し替え +4,400円 (総額5,566円)

Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +3,500円(総額4,428円)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております

The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax