

## Le Menu d'Illhaeusern

L'amuse-bouche

*Appetizer*

La croquette de crabe aux abricots, salade de quinoa aux légumes de saison,  
consommé de champignons

*Crab and apricot croquette, quinoa salad with seasonal vegetables  
and mushroom consommé*

Le Saint-Pierre poêlé, croustillant de poulpe et d'épinards,  
sauce vin blanc au poivre sansho

*Pan-fried John Dory with octopus and spinach croustillant  
and white wine sauce with sansho pepper*

Le ragoût de queue de bœuf à la bourguignonne, racines frites

*Burgundy-style oxtail ragout with fried root vegetables*

La mousse au citron vert yuzu, streusel au chocolat

*Yuzu lime mousse with chocolate streusel*

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine

*Strawberry vacherin perfumed with verbena*

Les mignardises

*Mignardises*

10,000

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

*Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*

Tax 8% , Service 13% non compris    *Tax 8%, Service charge 13% not included*

## Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le ragoût de foie gras aux raisins en crêpe, sauce porto  
*Foie gras and grape ragout wrapped in a pancake with port wine sauce*

Le homard poêlé, petit vert et légumes de saison étuvés,  
mousse de pomme de terre aux noisettes torréfiées, jus au vin rouge  
*Pan-fried lobster with braised petit vert cabbage and seasonal vegetables,  
potato and roasted hazelnut mousse and red wine jus*

Le rouleau de sole, pâtes aux crevettes sakuraebi,  
fleurs de colza et calamars luciole, bouillon de crevettes parfumé aux agrumes  
*Rolled sole, pasta with sakuraebi prawns, rapeseed flowers and firefly squid,  
and a citrus prawn bouillon*

Le carré d'agneau rôti, pissaladière au ris d'agneau,  
croustillant d'épaule d'agneau et son jus à la moutarde  
*Roast rack of lamb with lamb sweetbread pissaladière,  
shoulder of lamb croustillant and a mustard jus*

Soupe aux fraises, accents de mascarpone  
*Strawberry soup with mascarpone accents*

Le soufflé au chocolat, compote de clémentine et sa gelée,  
sorbet au Campari  
*Chocolate soufflé with clementine compote and jelly  
and Campari sorbet*

Les mignardises  
*Mignardises*

15,000

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table  
*Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*

Tax 8% , Service 13% non compris    *Tax 8%, Service charge 13% not included*

# Le Menu

Menu carte blanche  
*Carte blanche menu*

Menu de spécialités d'Alsace composé par le Chef  
et préparées à partir de produits de saison  
*A menu of Alsace specialities chosen by our Chef  
and using seasonal produce*

25,000

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table  
*Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*

Tax 8% , Service 13% non compris    *Tax 8%, Service charge 13% not included*

## FROMAGES

Les sélection de fromages de saison

¥1,000~

*A selection of French cheeses in season*

Tax 8% , Service 13% non compris    *Tax 8%, Service charge 13% not included*