

Le Menu d'Ilhausearn

Le flan aux moules, les oignons et balsamique,
écume crème parfumée fumée
モンサンミッシェルムール貝のフラン オニオンとバルサミコ
燻製の香るミルクのエスプマ

La coquille Saint-Jacques et champignons au four, parmesan et croûtons
産直北海道産ホタテ貝と茸のオープン焼き
パルメザンラペとクルトン添え

Le scombresawara poêlé, nougat aux agrumes et aux noix,
purée de carottes au cumin, pak-choi confit
天然鱈のポワレ 柑橘とナッツのヌガー
ミニ青梗菜のコンフィーと人参のピューレ ジュ・ソース

Le ris de veau, mousse de volaille et moutarde panées,
langoustine confite, façon bouchée à la reine
リ・ド・ヴォ、地鶏のムースとマスタードのパネ 手長海老のコンフィー
ブッシュュ・ア・ラ・レンヌ風

L'avant-dessert

カルダモンの香る蜜柑とミルクチョコのパルフェ 最中仕立て

Les hassaku macèrent dans le sirop glace aux fleurs de sureau à l'effigie de Socata
八朔のマセレ
エルダーフラワーのアイスクリーム ソカタのイメージで

Les mignardises

小菓子

10,000 消費税・サービス料 13%別

12,430 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'Il

Le tartare de saint jacques aux agrumes
産直北海道産ホタテ貝のタルタル仕立て 柑橘のアクセント

La variation autour du canard, foie gras, anguille et pomme
フランス産鴨のヴァリエーション フォアグラ、一色産鰻、林檎のアクセント

Le filet d'omble chevalier sauté au beurre,
bouillon de légumes au thé, petit nem à l'huître
フランス産オンブルシュヴァリエのソテー 野菜と香茶のブイヨン
牡蠣のネム添え

Le filet de chevreuil en croûte de sarrasin
Kasknepfla au fromage blanc, champignons sauvages
蝦夷鹿コース肉と蕎麦粉のパネ
アルザス風パスタと国産茸 赤ワインとエピスのソース

L'avant-dessert
カルダモンの香る蜜柑とミルクチョコのパルフェ
最中仕立て

La pastilla tiède au chocolat fondant,
mangues caramélisées, glace à la vanille
チョコレートのパスティア マンゴーのカラメリゼ
ヴァニラのアイスクリーム

Les mignardises

小菓子

15,000 消費税・サービス料 13%別

18,645 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