

Le Menu d'Illhausern

Les artichauts à la barigoule, légumes de saison et poulpe marinés
Artichoke barigoule with marinated octopus and seasonal vegetables

Le râble de lapin farci, foie gras, parfum d'estragon,
mille-feuille de radis et de pomme
*Stuffed saddle of rabbit with foie gras, tarragon,
apple compote and a radish mille-feuille*

Le saumon masu mi-cuit, sauce lait de coco, nem au crabe et aux légumes
*Lightly cooked masu salmon
with coconut milk and a crab and vegetable spring roll*

Le filet de veau rôti, quenelle de morilles,
petits oignons caramélisés, purée de petits pois
*Roast fillet of veal with green pea purée, morel mushroom quenelle
and caramelized onions*

Le granité de melon, écume à la vanille
Melon granita ice with vanilla foam

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte
Rhubarb "flower" with bergamot and a rhubarb and date sorbet

Les mignardises
Mignardises

10,000

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*

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

La tartine de homard, mousse de poivron, pickles d'oignons rouges

Lobster tartine with pepper mousse and pickled red onions

Le foie gras poêlé, petits pois à la française, salade de radis

Pan-fried foie gras with green peas à la française and radish salad

Le filet de rascasse kasago poêlé, tarte aux fruits de mer et au poulpe,

bouillon de poisson de roches

*Pan-fried fillet of kasago scorpion fish with octopus and seafood tart
and rock fish bouillon*

L'agneau de Lozère rôti, variations autour de carottes nouvelles

Roast Lozère lamb with variations on new carrots

Le granité de melon, écume à la vanille

Melon granita ice with vanilla foam

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte

Rhubarb "flower" with bergamot and a rhubarb and date 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 Haeberlin

Le tartare de homard, gâteau de mascarpone et de caviar
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)
Lobster tartare with a mascarpone and caviar gateau
(a dish created for the 50th anniversary of the Auberge's 3 Michelin stars)

Le ris de veau meunière, sauce vin jaune,
asperges blanches et ragoût de morilles
Veal sweetbread meunière with vin jaune sauce,
white asparagus and morel mushroom fricassée

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses
et croûton à l'anguille
Pan-fried fillet of Arctic char with a crayfish maultasche and eel crouton

La côtelette de pigeon Miéral, sauce Périgueux
Miéral pigeon cutlet with Périgueux sauce

Le granité de melon, écume à la vanille
Melon granita ice with vanilla foam

La pastilla au chocolat fondant, mangue caramélisée,
glace à la vanille
Fondant chocolate pastilla with caramelized mango
and vanilla ice cream

Les mignardises
Mignardises

20,000

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*

Le Menu

Menu carte blanche
Carte blanche menu

Réservation nécessaire
Reservation required

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*

Le Menu d'Illhaeusern

朝鮮薊普羅旺斯煮 醋漬當季時蔬與章魚

南法清香

아티초크의 바리굴 순의 야채와 문어의 마리네이드
남프랑스의 향기

法國產鵝肝與鑲兔肉 龍蒿香

糖煮蘋果與紅心白蘿蔔千層派

프랑스산 푸아그라와 토끼의 파르시 에스트라곤의 향기
사과 콤포트과 홍심무의 밀피유

低溫烹調設樂產娟姬鮭魚

佐椰香南洋醬與螃蟹時蔬捲

아이치현 시타라산 연어 키느히메언어의 미·큐이
코코넛의 향기 나는 남국풍의 소스와 게와 계절야채의 튀긴 스프링롤을
결들여서

蒸烤布列塔尼產犢牛菲力 小豌豆泥湯

羊肚菌菇丸與迷你小洋蔥焦糖脆餅

브르타뉴산 송아지 등심의 로티 완두콩의 튀레
모리유머섯의 퀴넬와 소양과의 카라메리제

哈密瓜水晶冰沙 西班牙式香草鮮奶油

과육이 오렌지색의 멜론의 그라니테 바닐라의 에스푸마

花狀大黃與佛手柑小品

꽃에 비유한 루바브과 베르가못의 한접시

小甜點

작은 과자

10,000

各桌煩請點相同的料理

테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

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

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

巨螯蝦法式三明治
佐甜椒慕斯 酸紫洋蔥
오마르 새우의 타루티누
파프리카의 무스 붉은 양파의 피클 곁들여서

燜煎法國產鵝肝
法國小豌豆與紅心白蘿蔔沙拉
프랑스산 푸아그라 포와레
프랑스식 완두콩과 홍심무의 샐러드

燜煎石狗公 季節海鮮與日間賀島章魚塔
岩魚清湯
솜뱅이의 포와레 순의 해산물과 아이치현 히마카섬 낙지의 타르트
곤들매기의 부이옹

蒸烤法國洛澤爾省產羔羊
各種紅蘿蔔料理
프랑스 로제르산 어린 양의 로티
당근을 다양한 바리에이션으로

哈密瓜水晶冰沙 西班牙式香草鮮奶油
과육이 오렌지색의 멜론의 그라니테 바닐라의 에스프마

花狀大黃與佛手柑小品
꽃에 비유한 루바브과 베르가못의 한접시

小甜點
작은 과자

15,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

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

Le Menu Haeberlin

韃靼生巨螯蝦

魚子醬與馬斯卡彭起司方磚塊

오마르 새우의 타르타르

케이크처럼 형성한 캐비어와 마스카르포네

奶油嫩煎牛胸肉排 法國侏羅黃葡萄酒醬

滷白蘆筍與新鮮羊肚菌菇

리드보(송아지 흉선)의 무니에르 소스 · 뱅쥘

화이트 아스파라거스와 신선한 모리유버섯의 라구

燜煎法國產高山湖魚 奧斯塔歐洲螯蝦義式圓薄派餃

鰻魚麵包丁 南法香草醬

프랑스산 최고의 민물고기 옹브르 슈발리에의 포와레 에크러비스의

라비올리

크루통처럼 형성한 장어 소스 · 허브

帶骨乳鴿里肌 佐佩里格醬

어린 비둘기의 꼬들렛또 ‘미에라루’ 소스 · 페리그

哈密瓜水晶冰沙 西班牙式香草鮮奶油

과육이 오렌지색의 멜론의 그라니테 바닐라의 에스프마

炸摩洛哥巧克力春捲 芒果焦糖脆餅

佐香草冰淇淋

초콜릿의 파스틸라 망고의 카라메리제

바닐라의 아이스크림

小甜點


작은 과자

20,000

各桌煩請點相同的料理

테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

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

Le Menu 

主廚精心特選套餐
셰프 추천 코스

依貴賓的預約而準備
예약을 하신 경우 준비를 해드립니다

25,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

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