

Le Menu d'Ilhaeusern

Les trois sortes de tomates cerise confites,
tartare de thon, écume de mozzarella, basilic
3種のプチトマトのコンフィ
鮪のタルタルとモzzarellaのエस्पマ バジルの香り

La compression de foie gras au chutney de Mirabelle
フランス産鴨のフォアグラとミラベルのコンプレッション
パンデピスのチュイルとヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Le filet d'aile de raie meunière,
courgette en fleur farcie, sauce à l'antiboise
三河産アカエイのムニエル 花ズッキーニのファルシー
ソース・アンティボワーズ

L'assiette à la choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》
いろいろな部位を使ったスペイン産乳飲み仔豚の一皿
＜スタイルシュウクルート＞

L'avant-dessert
プレデセール

La gelée de raisin alsacien l'Auberge de l'Ill
アルザスの白葡萄に見立てた3種のジュレ
アルザスワインの香るアイスクリームとブレッツェル添え

Les mignardises
小菓子

10,000

(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

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Les crevettes botanebi cuites et crues,
parfumées à la pêche et à la verveine
ボタン海老のタルタルとブランチャポワレ
白桃とヴェルヴェンヌの香り

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haeberlin
pickles de légumes d'été
'ポール・エーベルランシェフ' のパテ・アンクルート
夏野菜のピクルス添え

Le filet de turbot poêlé, croûte de citron, sauce champenoise,
"ravioli" de céleri-rave, de crabe et d'oursin, caviar
伊勢湾産平目のポワレ シトロンのクルート
根セロリ、蟹、雲丹のラヴィオリ見立て キャビア添え
シャンパーニュ風ソース

La côtelette de pigeon au chou et aux truffes
コートレットピジョン スタイル 'ロマノフ'

L'avant-dessert
プレデセール

La gelée de raisin alsacien l'Auberge de l'Ill
アルザスの白葡萄に見立てた3種のジュレ
アルザスワインの香るアイスクリームとブレッツェル添え

Les mignardises
小菓子

15,000

(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

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu Haeberlin

Le crabe watarigani de Mikawa-Isshiki farci aux oursins, caviar

三河一色産ワタリ蟹と雲丹のファルシー キャビア添え

Le ragoût d'aileron de requin, lamelles de champignons de Paris aux cèpes,
consommé de champignons, parfum de shiso

フカヒレのラグー セップ茸の香るシャンピニオンのラメル
コンソメシャンピニオン 紫蘇の香り

Le filet de OKOZE poêlée,

sauce bouillabaisse, calamar farci à la langoustine

伊勢湾産虎魚のポワレ 小烏賊とラングスティヌのファルシー
ソース・ブイヤベース

L'anguille de Mikawa-Isshiki et canard de Challans sautés,
caviar d'aubergine, sauce au vinaigre de vin rouge

三河一色産鰻とビュルゴー家シャラン鴨のソテー 茄子のキャビア仕立て
甘酸っぱい赤ワインソース

L'avant-dessert

プレデセール

La pêche“Haeberlin”

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ペーシュ ‘エーベルラン’

Les mignardises

小菓子

20,000

(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

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%