

## Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym

*Appetizer*

*Marinated sardine and potato mousse with thyme*

L'assiette de navet, style Auberge de l'Ill

*Turnip platter, Auberge de l'Ill-style*

Le cabillaud poché, brandade aux crevettes, sauce cardinal

*Poached cod with shrimp brandade and cardinal sauce*

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine

*Strawberry vacherin perfumed with verbena*

Les mignardises

*Mignardises*

**4,000**

(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 des Vosges

L'amuse-bouche

Sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym

*Appetizer*

*Marinated sardine and potato mousse with thyme*

La salade tiède aux asperges blanches, œuf poché, crème de morilles

*Warm salad of white asparagus and poached egg with morel mushroom sauce*

Le filet de saumon kinuhime sur un risotto d'orge, oignons rouges confits,  
calamars luciole sautés, sauce à la moutarde violette

*Fillet of kinuhime salmon on a bed of barley risotto with confit red onions  
sautéed firefly squid and violet mustard sauce*

L'assiette de choucroute "Tout est bon dans le porc"

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

*"Every part of the pig is good to eat" sauerkraut platter*

— an Auberge de l'Ill speciality —

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

La crème brûlée style "Irish coffee", glace au café blanc

*"Irish coffee" crème brûlée with white coffee ice cream*

Les mignardises

*Mignardises*

**7,500**

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'Alsace

醋漬沙丁魚和西班牙式百里香味馬鈴薯鮮奶油  
정어리의 마리네이드와 타임허브의 향기 나는 감자의 에스푸마

今市蕪菁小品 L'Auberge de l'ill 特色風味  
이마이치 순무의 한접시 오베르주·도·리르풍

水煮真鱈魚 小蝦和馬鈴薯鱈魚泥  
樞機卿風醬  
대구의 포쉐 작은 새우와 감자의 부랑다드  
소스·카르디날레

前甜點  
프레데세르

法式草莓鮮奶油蛋糕 馬鞭草香  
딸기의 바슈랭 레몬버베나의 향기

小甜點  
작은 과자

**4,000**

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 des Vosges

醋漬沙丁魚和西班牙式百里香味馬鈴薯鮮奶油  
정어리의 마리네이드와 타임허브의 향기 나는 감자의 에스푸마

法國產白蘆筍和水波蛋溫沙拉  
羊肚菌菇醬  
프랑스산 화이트아스파라거스와 포치드 에그의 핫 샐러드  
소스 · 모리유

燜煎設樂產絹姬鮭魚 紫洋蔥和大麥燉飯  
香煎螢火蟲烏賊 佐紫芥末醬  
아이치현산 연어 키누히메 살몬의 푸왈레 붉은 양파와 보리의 리조또  
반디오징어의 소테 보라색 머스터드의 소스

«L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理»  
各種部位松坂豬小品<付法式醃酸白菜>  
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》  
다양한 부위를 사용한 마쓰자카산 돼지고기의 한접시<스타일 슈크르트>

前甜點  
프레데세르

愛爾蘭咖啡式烤布蕾  
佐白巧克力杯  
아이리시 커피 같은 크렘브뤼레  
글라스 · 카페 블랑을 곁들여서、

小點心  
작은 과자

**7,500**

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