

Le Menu d'Ilhausem

Tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,
accents de caviar de lompe et de chou-fleur
*Tartare of Tasmanian salmon and herb jelly,
with lumpfish roe and cauliflower accents*

Le mille-feuille tiède de Saint-Jacques et de crabe des neiges au céleri-rave,
essence de shiso
*Warm mille-feuille of scallops, snow crab and celeriac
with shiso essence*

La daurade kinmedai poêlée en croûte de poutargue,
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole,
sauce vin blanc à la sauce de poisson nuoc-mâm
*Pan-fried kinmedai snapper in a bottarga crust
with a ragout of rapeseed flower and firefly squid,
and white wine sauce with a dash of nuoc-mâm fish sauce*

Le feuilleté de ragoût de bœuf à la bourguignonne,
purée de légumes aux trois couleurs
*Beef à la bourguignonne in puff pastry with
purée of three colours of vegetable*

Le granité de melon, espuma vanille
Melon granite with vanilla espumat

Le fondant au chocolat aux fraises, style Auberge de l'Ill
Chocolate fondant with strawberries, Auberge de l'Ill-style

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'III

La salade de poireau, de chou-fleur et de crabe des neiges au caviar

Salad of leek, cauliflower and snow crab with caviar

L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'III, version 2018

Egg en meurette with foie gras Auberge de l'III, 2018 version

Le homard rôti, ravioli à la laitue et aux légumes d'hiver, crème de truffe

Roast lobster with lettuce and winter vegetable ravioli and truffle cream

Le carré d'agneau rôti, mille-feuille de de Baeckaoffa

à la pomme de terre et aux légumes

*Roast rack of lamb with a mille-feuille of
potato and vegetable Baeckaoffa*

Le granité de melon, espuma vanille

Melon granite with vanilla espumat

Le fondant au chocolat aux fraises, style Auberge de l'III

Chocolate fondant with strawberries, Auberge de l'III-style

Les mignardises

Mignardises

15,000

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 Haerberlin

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait Paul Haerberlin
— spécialité de l'Auberge de l'III —

Four-meat pie, the way Paul Haerberlin liked it

— *an Auberge de l'III speciality* —

Le ragoût de homard au chou, aromates,
mousse de pomme de terre aux noisettes torréfiées, jus au vin rouge

*Lobster and cabbage ragout with aromats,
potato and roasted hazelnut mousse and red wine jus*

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin

— spécialité de l'Auberge de l'III —

Frog's legs mousseline Paul Haerberlin

— *an Auberge de l'III speciality* —

Le pied de porc farci au foie gras et à la truffe noire,
accompagné de porc rôti, sauce Périgueux
— spécialité de l'Auberge de l'III —

*Pig's trotter stuffed with foie gras and black truffle,
served with roast pork and Périgueux sauce*

— *an Auberge de l'III speciality* —

Le granité de melon, espuma vanille

Melon granite with vanilla espumat

La crêpes soufflées au citron vert, granité au mojito
Soufflé crêpes with lime, served with mojito granita ice

Les mignardises

Mignardises

20,000

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

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*

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*