

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,
légumes de saison marinés

Appetizer

*Artichokes à la barigoule with octopus,
olives and marinated seasonal vegetables*

Les asperges vertes chaudes, sauce maltaise à l'orange,
far breton aux oignons et au crabe

*Hot green asparagus with orange Maltese sauce
and an onion and crab far Breton*

Le filet d'aile de raie meunière à la grenobloise

Fillet of skate wing meunière, Grenoble-style

La piccata de veau, sauce blanquette,

bubespitzle à la pancetta, épinards sautés

*Veal piccata with blanquette sauce, pancetta bubespitzle
and sautéed spinach*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques

Mango and passion fruit Saint-Honoré with tropical fruit 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 langoustine, pomme verte, variations autour des petits pois
Langoustine with green apple and variations on green peas

Le pot-au-feu de foie gras poêlé, légumes,
tagliatelle à la queue de bœuf
*Pot-au-feu of pan-fried foie gras with vegetables
and tagliatelle with ox tail*

La rascasse poêlée, purée de pois chiches,
cromesquis au crabe, épices d'orient
*Pan-fried scorpion fish with chick pea purée
crab cromesquis and eastern spices*

Le suprême de pigeonneau de Bresse,
gnocchi de céleri-rave truffés, sauce à la truffe
*Supreme of Bresse squab with truffled celeriac gnocchi
and truffle sauce*

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques
Mango and passion fruit Saint-Honoré with tropical fruit 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

L'œuf poché au caviar Haeberlin 2019
Poached egg and caviar Haeberlin 2019

Le ragoût de homard bleu aux morilles et aux asperges vertes,
ravioli aux oignons doux, sauce vin jaune
*Ragout of blue lobster with morels and green asparagus,
sweet onion ravioli and vin jaune sauce*

Le croustillant d'anguille, poireaux à la crème,
sauce vin blanc au wasabi
*Eel croustillant with leeks à la crème
and a wasabi white wine sauce*

Le feuilleté de filet bœuf au foie gras et à la truffe
Fillet of beef, foie gras and truffle in puff pastry

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le soufflé aux noisettes, glace à la vanille
Hazelnut soufflé with vanilla ice cream

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*

Le Menu d'Illhaeusern

朝鮮薊普羅旺斯煮
章魚和橄欖、醋漬當季時蔬
아티초크의 바리굴 풍
문어와 올리브、 제철 야채의 마리네이드

溫熱綠蘆筍與柑橘荷蘭酸辣醬
螃蟹與洋蔥的法布魯頓
따뜻한 그린아스파라거스와 감귤의 소스 · 홀렌다이즈
계와 양파의 파 브르통

裹粉嫩煎紅魚排 法國格勒諾勃風
지느러미의 무니엘 그르노블 풍

奶煎檸檬香的北海道牛犢里肌 奶油白醬
佐義式培根麵疙瘩
홋카이도산 송아지 등심의 피카타 소스 · 블랑케트
판체타의 슈페츨레 곁들여서

前甜點
프레데세르

芒果與百香果聖奧諾黑塔風
南洋水果雪酪
망고와 패션 후르츠의 생토노레 풍
남국 과일의 셔벗

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

長臂大蝦、青蘋果、小豌豆的七十二變
징거미새우, 푸른 사과, 프티푸아의 바리에이션

酥煎法國產鵝肝 蔬菜肉湯式
當季時蔬牛尾義大利扁麵
프랑스산 푸아그라의 프왈레 포토피 처럼
계절 야채와 소 꼬리의 탈리아텔레

酥煎石狗公魚 印度雞豆泥與一口螃蟹可樂餅
東方辛香料味
솜뱅이의 프왈레 병아리콩의 튀레와 개의 크로켓
동방 스파이스의 향기

火烤布雷斯產乳鴿 佐芹菜根和松露義式馬鈴薯麵疙瘩
松露醬
브레스산 어린 비둘기의 로스트 셀러리 뿌리와 트뤼플의 뇨끼 곁들여서
소스 · 트뤼플

前甜點
프레데세르

芒果與百香果聖奧諾黑塔風
南洋水果雪酪
망고와 패션 후르츠의 생토노레 풍
남국 과일의 셔벗

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

《L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理》

水波蛋與魚子醬 獨特” Haeberlin”

《오베르주·도·리르의 스페샤리테》

포치드에그와 캐비어 파송 ‘에베를랭’

嫩煮巨螯蝦 當季綠蘆筍與羊肚菌菇

甜洋蔥義大利餃 法國侏羅黃葡萄酒醬

오마르 새우의 라구 제철의 그린아스파라거스와 모리유 버섯

달콤한 양파의 라비올리 소스·맹준

脆皮香酥三河產鰻魚 韭蔥奶油白醬

山葵清香 白葡萄酒醬

미카와산 장어의 크루스티앙 리크의 아·라·크렘

와사비의 향기 나는 소스·뱅 블랑

《L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理》

愛知牛菲力與鵝肝松露派

《오베르주·도·리르의 스페샤리테》

아이치현산 쇠고기 안심과 푸아그라·트뤼플의 파이 소포

前甜點

프레데세르

法國產地中海櫻桃巧克力熱可麗餅

佐香草冰淇淋

프랑스산 그리오프의 따뜻한 크레페 소포

바닐라 아이스크림 곁들여서

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*