

Le Menu d'Illhaeusern

L'amuse-bouche *Appetizer*

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

*Tuna and persimmon tartare with tomato
and a lotus root tuile*

La crêpe au sarrasin au crabe, à la pomme et aux noix,
œufs brouillés au corail de crabe, oursins

*Buckwheat pancake with crab, apple and walnuts,
sea urchins and scrambled egg with crab coral*

La mousse soufflée de scombres et de Saint-Jacques, noix,
chou-fleur écrasé, sauce à l'orange

*Spanish mackerel and scallop mousse soufflée with walnuts,
crushed cauliflower and orange sauce*

Le suprême de canard de Challans rôti, mousse de canard aux champignons,
sauce aux châtaignes

*Roast supreme of Challans duck and duck and mushroom mousse
with chestnut sauce*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le Saint-Honoré aux figues, glace à la vanille

Fig Saint-Honoré with vanilla ice cream

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 10 % , Service 13% non compris Tax 10%, Service charge 13% not included

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Les variations autour du canard et du foie gras, accents de pomme

Duck and foie gras variations with apple accents

La langoustine poêlée, cuisse de lapin, purée de carottes, bouillon japonais

Pan-fried langoustine with rabbit thigh, carrot purée and Japanese bouillon

La daurade rôtie, ravioli à la citrouille,
sauce vin blanc aux oursins

*Roast sea bream with pumpkin ravioli
and a white wine and sea urchin sauce*

Le filet mignon de veau poêlé, purée de châtaignes parfumée à la vanille,
petits oignons glacés

*Pan-fried filet mignon of veal, served with chestnut purée tinged with vanilla
and glazed pearl onions*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le Saint-Honoré aux figues, glace à la vanille

Fig Saint-Honoré with vanilla ice cream

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 10 %, Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*

Le Menu Haeberlin

Le carpaccio de Saint-Jacques mousseline de chou-fleur, caviar

Scallop carpaccio with cauliflower mousseline and caviar

Le homard sauté au beurre, son bouillon,
gnocchi à la betterave, pickles

*Lobster sautéed in butter with lobster bouillon,
beetroot gnocchi and pickles*

Le filet de sole Walewska, bouchée à la reine aux coquillages,
sauce au riesling

*Fillet of sole Walewska with shellfish vol-au-vents
and Riesling sauce*

Le filet de chevreuil rôti, ravioli de panais aux noisettes,
champignons sautés, sauce aux groseilles épicée

*Roast filet of venison with parsnip and hazelnut ravioli,
sautéed mushrooms and spiced redcurrant sauce*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le brownie au chocolat aux noix de pecan, caramel, glace au chocolat

Walnut chocolate brownie with chocolate ice cream and caramel

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 10 % , Service 13% non compris *Tax 10%, 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 10 % , Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*