

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Beignet de kibinago, chutney de pastèque,
mousse d'edamame

Appetizer

*Kibinago fritter with watermelon chutney
and edamame mousse*

Le rouleau d'anguille et de foie gras, purée d'aubergine,
condiment d'herbes et de piment shishi-togarashi

*Eel and foie gras roll with aubergine purée and
a herb and shishi-togarashi pepper condiment*

Le bar de ligne vapeur, caviar de truite de rivière, sauce vermouth
risotto à la boutargue et à l'aosanori, bonbon de calamar et de petit chou,

*Steamed sea bass with brook trout caviar,
bottarga and aosanori risotto, a squid and chou bonbon
and vermouth sauce*

Le selle d'agneau rôtie, croque-monsieur à la basquaise

Roast saddle of lamb with croque-monsieur à la Basquaise

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic

Melon and almond calisson with a lime and basil 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

L'émietté de tourteau, pamplemousse rose, sauce à l'avocat parfumée combava
*Crab salad with pink grapefruit mousse
and avocado sauce with kaffir lime*

Le foie gras de caard poêlé, salade de chou blanc, émulsion au saké
Pan-fried duck foie gras with a white cabbage chiffonnade and sake emulsion

Le filet de rouget poêlé, saucisson de langoustine et de palourdes asari,
purée d'aubergine, tomate, jus au vinaigre balsamique
*Pan-fried fillet of itoyori threadfin bream with aubergine purée,
langoustine and asari clam sausage, and tomato condiment*

L'entrecôte de boeuf, pommes dauphines à l'estragon, sauce zingara
Roast beef rib-eye with pommes dauphines with tarragon, and zingara sauce

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic
Melon and almond calisson with a lime and basil 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

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)

*Lobster tartare with a caviar
and mascarpone gateau*

Le ragôut de foie gras et d'ormeaux au chou frisé
jus au corail

Foie gras and ormer ragout with ormer coral jus

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses
et croûton d'anguille laquée, sauce aux herbes
*Pan-fried fillet of arctic char with a crayfish Maultasche,
eel crouton and herb sauce*

Le jarret de veau braisé carottes glacées
spaghettis au ragoût de ris de veau et truffes
*Braised veal shank with glazed carrots and
spaghetti turban with truffle*

La pêche "Haeberlin"
Peach Haeberlin

Le noyau de chocolat
Chocolate "peach stone"

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'Illhausern

油酥丁香魚 西瓜甜辣醬
佐毛豆慕斯
셋줄멸 프리터 수박 처트니
완두콩 무스 곁들여서

三河產鰻魚與法國產鵝肝捲
茄泥 南法草本與日本青龍椒的佐料
미카와산 장어와 프랑스산 푸아그라 롤
가지 튀레 허브와 사자고추의 조미료

慢火清蒸天然鱸魚與美國鱒魚子醬
烏魚子與石蓴海藻燉飯 烏賊與一口小泡芙
苦艾酒醬
천천히 찐 천연 농어와 브루크 트라우트 캐비어
말린 승어알과 파래김의 향기 나는 리조또
오징어와 프티슈의 봉봉
소스·베르무트

火烤澳洲產羔羊背肉
兩面焦酥巴斯克燉雞三明治
호주산 어린 양고기 안장 밑 살의 로티
바스케즈의 클릭 무슈

前甜點
프레데세르

紅肉哈密瓜與杏仁的卡莉頌 佐羅勒香的萊姆雪酪
붉은 멜론과 아몬드 칼리송 바질의 향기 나는 라임 셔벗과 함께

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

蟹肉沙拉 清爽紅肉葡萄柚慕斯

馬蜂橙香的酪梨醬

게 샐러드 경쾌한 핑크 자몽 무스

카피르 라임의 향기 나는 아보카도 소스

酥煎法國產鵝肝 溫高麗菜切絲

日本酒泡泡醬

프랑스산 푸아그라의 포알리 양배추의 따뜻한 쉬포나드

일본 술의 향기 나는 거품 소스

酥煎系撚鯛魚小龍蝦與小蛤蠣的法式香腸

茄泥與番茄的佐料

실꼬리돔의 포알리 랑구스틴과 바지락 소시지

가지 퓨레와 토마토의 조미료

火烤和牛里肌 龍蒿香鬆軟馬鈴薯

甜椒風味醬汁

와규 등심 로티 타라곤의 향기 나는 감자 도피네

징가라 소스

前甜點

프레데세르

紅肉哈密瓜與杏仁的卡莉頌 佐羅勒香的萊姆雪酪

붉은 멜론과 아몬드 칼리송 바질의 향기 나는 라임 셔벗과 함께

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

鞭韃生巨螯蝦

方磚松露馬斯卡彭起司

오마르 새우 타르타르

캐비어와 마스카르포네의 가또

法式滷法國產鵝肝與鮑魚 肉汁拌肝醬

프랑스산 푸아그라와 전복 라구 그 쥬와 간의 소스

酥煎法國產高山湖魚 Omble Chevalier 奧斯塔歐洲螯蝦的義式圓薄派餃

鰻魚塊丁 南法香草醬

프랑스산 옹블 슈발리에의 포왈리 크레이피시의 마울타쉐
장어 크루통 소스 · 허브

法式滷蒸牛犢筋肉 奶閃紅蘿蔔

髮帶圈型的松露義大利麵

송아지 정강이살 브레제 당근 글라세

트뤼프와 스파게티의 터번

Haeberlin 蜜桃

피치 · 헤이블린

蜜桃核巧克力

(做成蜜桃核的形狀)

노아요 쇼콜라

(복숭아 씨앗에 비유 한 초콜릿)

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*